

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Оренбургский государственный аграрный университет»**

УТВЕРЖДЕНО

решением Ученого совета университета
от «13» мая 2015 г. Протокол № 9

Председатель совета, ректор университета
В.В. Каракулев

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Направление подготовки 36.04.02 Зоотехния

Профиль образовательной программы Мясное скотоводство и
производство говядины

Квалификация выпускника Магистр

Нормативный срок обучения 2 года

СОГЛАСОВАНО

Представитель от работодателей:

Директор ФГБНУ «Всероссийский научно-
исследовательский институт мясного
скотоводства»



С.А. Мирошников

Образовательная программа рассмотрена
и одобрена на заседании учебно-
методической комиссии факультета
ветеринарной медицины и
биотехнологии
Протокол № 9 от «29» апреля 2015 г.

Председатель учебно-методической
комиссии факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии
А.П. Жуков

Оренбург 2015 г.

Дополнения и изменения в основную
образовательную программу внесены:

решением Ученого совета университета от
«__» _____ 20__ г. Протокол № ____
Председатель совета, ректор университета

решением Ученого совета университета от
«__» _____ 20__ г. Протокол № ____
Председатель совета, ректор университета

решением Ученого совета университета от
«__» _____ 20__ г. Протокол № ____
Председатель совета, ректор университета

решением Ученого совета университета от
«__» _____ 20__ г. Протокол № ____
Председатель совета, ректор университета

решением Ученого совета университета от
«__» _____ 20__ г. Протокол № ____
Председатель совета, ректор университета

решением Ученого совета университета от
«__» _____ 20__ г. Протокол № ____
Председатель совета, ректор университета

решением Ученого совета университета от
«__» _____ 20__ г. Протокол № ____
Председатель совета, ректор университета

решением Ученого совета университета от
«__» _____ 20__ г. Протокол № ____
Председатель совета, ректор университета

решением Ученого совета университета от
«__» _____ 20__ г. Протокол № ____
Председатель совета, ректор университета

решением Ученого совета университета от
«__» _____ 20__ г. Протокол № ____
Председатель совета, ректор университета

решением Ученого совета университета от
«__» _____ 20__ г. Протокол № ____
Председатель совета, ректор университета

решением Ученого совета университета от
«__» _____ 20__ г. Протокол № ____
Председатель совета, ректор университета

Содержание

Стр.

- 1. Общая характеристика образовательной программы**
 - 1.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам
 - 1.2. Область профессиональной деятельности выпускников
 - 1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников
 - 1.4. Виды профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники
 - 1.5. Профессиональные задачи в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники
 - 1.6. Направленность (профиль) образовательной программы
 - 1.7. Планируемые результаты освоения образовательной программы
 - 1.8. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы
- 2. Учебные планы по образовательной программе**
- 3. Аннотации к рабочим программам дисциплин, программам практик**
 - 3.1 Б.1Б.01 Методология научного исследования
 - 3.2 Б.1Б.02 Современные проблемы науки и производства в зоотехнии
 - 3.3 Б.1Б. Профессиональный иностранный язык
 - 3.4 Б.1В.01 Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов
 - 3.5 Б.1В.02 Генетико-экологические основы мясного скотоводства
 - 3.6 Б.1В.03 Прогрессивные технологии производства говядины
 - 3.7 Б.1В.04 Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов
 - 3.8 Б.1В.05 Организация племенного дела в мясном скотоводстве
 - 3.9 Б.1В.06 Перспективные технологии в мясном скотоводстве
 - 3.10 Б.1В.07 Технология мяса и мясопродуктов
 - 3.11 Б.1В.08 Идентификация и фальсификация мясопродуктов

- | | | |
|------|----------------|--|
| 3.12 | Б1. В.09 | Информационные технологии в науке и производстве |
| 3.13 | Б.1В.ДВ.01.01 | Организация воспроизводства мясного скота |
| 3.14 | Б.1В.ДВ.01.02 | Законодательная база племенного мясного скотоводства |
| 3.15 | Б.1В.ДВ.02.01 | Современные методы хранения мяса и мясопродуктов |
| 3.16 | Б.1В.ДВ.02.02 | Производство экологически безопасной продукции животноводства |
| 3.17 | Б.1В.ДВ.03.01 | Разведение и селекция мясного скота |
| 3.18 | Б.1В.ДВ.03.02 | Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясопродуктов |
| 3.19 | Б.1.В.ДВ.04.01 | Организация полноценного кормления мясного скота |
| 3.20 | Б.1.В.ДВ.04.02 | Создание прочной кормовой базы и контроль полноценности кормления |
| 3.21 | Б.2 У.1 | Учебная практика |
| 3.22 | Б.2.Н.1 | Научно-исследовательская работа |
| 3.23 | Б.2П.1 | Производственная практика |
| 3.24 | Б.2.П.2 | Преддипломная практика |
| 3.25 | Б.3 | Государственная итоговая аттестация |

4 ПРИЛОЖЕНИЯ

- | | | |
|-----|--------------|---|
| 4.1 | Приложения 1 | Календарный учебный график |
| 4.2 | Приложения 2 | Рабочие программы дисциплин |
| 4.3 | Приложения 3 | Программы практик |
| 4.4 | Приложения 4 | Программа государственной итоговой аттестации |
| 4.5 | Приложения 5 | Методические материалы |
| 4.6 | Приложения 6 | Фонды оценочных средств |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам : магистр

1.2. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает продуктивное и непродуктивное животноводство, переработку продукции животноводства

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются все виды сельскохозяйственных животных, домашние и промысловые животные, птицы, звери, пчелы, рыбы, технологические процессы производства и первичной переработки продукции животноводства, корма и кормовые добавки, технологические процессы их производства

1.4. Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники:

- производственно-технологическая;
- научно-исследовательская;
- проектная.

1.5. Профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники:

производственно-технологическая деятельность:

обеспечение рационального содержания, кормления и разведения животных на базе углубленных знаний по направлению магистерской программы;

научно-исследовательская деятельность:

проведение самостоятельных научных исследований с использованием новейших методологий и анализ их результатов;

проектная деятельность:

разработка новых технологических решений по повышению эффективности животноводства.

1.6. Направленность (профиль) образовательной программы: Мясное скотоводство и производство говядины

1.7. Планируемые результаты освоения образовательной программы

- выпускник должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этническую ответственность за принятые решения (ОК-2);

готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

- выпускник должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-3);

готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-4).

- выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний (ПК-1);

способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей (ПК-4);

способностью к разработке научно-обоснованных систем ведения и технологий отрасли (ПК-5).

1.8. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы

Таблица 1.1. – Сведения о профессорско-преподавательском составе

№ п.п.	Наименование дисциплины (модуля), практики в соответствии с учебным планом, другой вид учебной работы	Характеристика педагогических работников					по нагрузке по уч. виду работы
		ФИО, должность по штатному расписанию	какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	ученая степень, ученое звание	основное место работы, должность	условия привлечения к педагогической деятельности (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, почасовик)/ категория работника (ППС, научный работник, представитель производства)	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Методология научного исследования	Соболева Наталья Владимировна, доцент	Оренбургский государственный аграрный университет, специальность «Зоотехния»	к. с.-х. н.	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	штатный/ППС	53

2	Современные проблемы науки и производства в зоотехнии	Буканов Александр Леонидович, доцент	«Оренбургский сельскохозяйственный институт», специальность «Зоотехния».	к.с.-х. н.	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Зоотехнологий и менеджмента»	штатный/ППС	79
3	Профессиональный иностранный язык	Галькиева Зинфира Хайдаровна	Оренбургский государственный педагогический университет, специальность филология, учитель английского и французского языков	кандидат педагогических наук, доцент	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Иностранных языков»	штатный/ППС	52
4	Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов	Никонова Елена Анатольевна, доцент	Оренбургский государственный аграрный университет, специальность «Зоотехния»	к. с.-х. н.	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	штатный/ППС	31
5	Генетико-экологические основы мясного скотоводства	Косилов Владимир Иванович, профессор	Оренбургский сельскохозяйственный институт, специальность «Зоотехния»	д. с.-х. н., профессор	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, профессор кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	штатный/ППС	26
6	Прогрессивные технологии производства	Косилов Владимир Иванович,	Оренбургский сельскохозяйственный институт,	д. с.-х. н., профессор	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, профессор кафедры	штатный/ППС	38

	говядины	профессор	специальность «Зоотехния»		«Технология переработки и сертификации продукции животноводства»		
7	Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов	Никонова Елена Анатольевна, доцент	Оренбургский государственный аграрный университет, специальность «Зоотехния»	к. с.-х. н.	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	штатный/ППС	53
8	Организация племенного дела в мясном скотоводстве	Косилов Владимир Иванович	Оренбургский сельскохозяйственный институт, специальность «Зоотехния»	д. с.-х. н., профессор	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, профессор кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	штатный/ППС	69
9	Перспективные технологии в мясном скотоводстве	Косилов Владимир Иванович	Оренбургский сельскохозяйственный институт, специальность «Зоотехния»	д. с.-х. н., профессор	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, профессор кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	штатный/ППС	69
10	Технология мяса и мясопродуктов	Жаймышева С.С.	Оренбургский государственный аграрный университет, специальность	к. с.-х. н.	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Технология	штатный/ППС	64

			«Зоотехния»		переработки и сертификации продукции животноводства»		
11	Идентификация и фальсификация мясопродуктов	Никонова Елена Анатольевна	Оренбургский государственный аграрный университет, специальность «Зоотехния»	к. с.-х. н.	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	штатный/ППС	57
12	Информационные технологии в науке и производстве	Капустина Оксана Александровна	Оренбургский государственный педагогический университет, специальность «Математика и информатика».	к. т. наук, доцент	доцент кафедра автоматизированные системы обработки информации и управления	внутренний совместитель	53
13	Организация воспроизводства мясного скота	Косилов Владимир Иванович	Оренбургский сельскохозяйственный институт, специальность «Зоотехния»	д. с.-х. н., профессор	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, профессор кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	штатный/ППС	24
14	Современные методы хранения мяса и мясопродуктов	Никонова Елена Анатольевна	Оренбургский государственный аграрный университет, специальность «Зоотехния»	к. с.-х. н.	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Технология переработки и сертификации	штатный/ППС	32

					продукции животноводства»		
15	Разведение и селекция мясного скота	Никонова Елена Анатольевна	Оренбургский государственный аграрный университет, специальность «Зоотехния»	к. с.-х. н.	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	штатный/ППС	48
		Косилов Владимир Иванович	Оренбургский сельскохозяйственный институт, специальность «Зоотехния»	д. с.-х. н., профессор	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, профессор кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	штатный/ППС	43
16	Организация полноценного кормления мясного скота	Никонова Елена Анатольевна	Оренбургский государственный аграрный университет, специальность «Зоотехния»	к. с.-х. н.	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	штатный/ППС	96
17	Учебная практика	Косилов Владимир Иванович	Оренбургский сельскохозяйственный институт, специальность «Зоотехния»	д. с.-х. н., профессор	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, профессор кафедры «Технология переработки и сертификации	штатный/ППС	72

					продукции животноводства»		
18		Никонова Елена Анатольевна	Оренбургский государственный аграрный университет, специальность «Зоотехния»	к. с.-х. н.	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	штатный/ППС	72
19	Производственная практика	Мироненко Сергей Иванович	Оренбургский сельскохозяйственный институт, специальность «Механизация сельского хозяйства»	д. с.-х. н., доцент	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	внешний совместитель, представитель производства	40
20	Преддипломная практика	Мироненко Сергей Иванович	Оренбургский сельскохозяйственный институт, специальность «Механизация сельского хозяйства»	д. с.-х. н., доцент	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	внешний совместитель, представитель производства	70
	Итоговая государственная аттестация	Косилов Владимир Иванович	Оренбургский сельскохозяйственный институт, специальность «Зоотехния»	д. с.-х. н., профессор	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, профессор кафедры «Технология переработки и сертификации	штатный/ППС	97

					продукции животноводства»		
		Никонова Е.А.	Оренбургский государственный аграрный университет, специальность «Зоотехния»	к. с.-х. н.	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	штатный/ППС	120
		Мироненко Сергей Иванович	Оренбургский сельскохозяйственный институт, специальность «Механизация сельского хозяйства»	д. с.-х. н., доцент	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	внешний совместитель, представитель производства	60
		Никулин Владимир Иванович	Оренбургский сельскохозяйственный институт, специальность «Зоотехния»	д. с.-х. н., профессор	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, профессор кафедры химии	штатный/ППС	11
		Мустафин Рамис Зуфарович	Оренбургский государственный аграрный университет, специальность «Зоотехния»	к. с.-х. н.	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Химии»	штатный/ППС	36
22	Научно-Исследовательская работа	Косилов Владимир Иванович	Оренбургский сельскохозяйственный институт, специальность «Зоотехния»	д. с.-х. н., профессор	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, профессор кафедры «Технология переработки и	штатный/ППС	50

					сертификации продукции животноводства»		
		Мироненко Сергей Иванович	Оренбургский сельскохозяйственный институт, специальность «Механизация сельского хозяйства»	д. с.-х. н., доцент	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	внешний совместитель, представитель производства	50
		Никонова Елена Анатольевна	Оренбургский государственный аграрный университет, специальность «Зоотехния»	к. с.-х. н.	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	штатный/ППС	40
		Жаймышева Сауле Серекпаевна	Оренбургский государственный аграрный университет, специальность «Зоотехния»	к. с.-х. н.	ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, доцент кафедры «Технология переработки и сертификации продукции животноводства»	штатный/ППС	30
Итого							1530

Таблица 1.2. – Характеристика профессорско-преподавательского состава

№ п.п.	Наименование показателя	Единица измерения	Фактическое значение	Требование ФГОС ВО
1	2	3	4	5
1	Общий объем учебной работы по образовательной программе	ак. час	1530	х
2	Объем учебной работы, выполняемый научно-педагогическими работниками (НПР), имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины	ак. час	1356	х
3	Доля НПР имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, в общем числе НПР, реализующих образовательную программу	%	88,63	70%
4	Объем учебной работы, выполняемый НПР, имеющими ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, присвоенное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации)	ак. час	1530	х
5	Доля НПР, имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, присвоенное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе НПР, реализующих образовательную программу	%	100	90%
6	Объем учебной работы, выполняемый преподавателями из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет)	ак. час	220	х
7	Доля работников из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих образовательную программу	%	14,4	5%

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Оренбургский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 9
13.05.2015

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

36.04.02

36.04.02 ЗООТЕХНИЯ Профиль подготовки: "Мясное скотоводство и производство говядины"

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 2г

Год начала подготовки 2014
Учебный год 2014-2015
Образовательный стандарт № 319 от 30.03.2015

+	Основной	Виды деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	научно-исследовательская
+	+	проектная
-	-	организационно-управленческая
-	-	педагогическая

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
Вид деятельности:	
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу
Б1.Б.01	Методология научного исследования
Б1.В.ДВ.04.02	Создание прочной кормовой базы и контроль полноценности кормления
Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
Б1.Б.02	Современные проблемы науки и производства в зоотехнии
Б1.В.04	Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов
Б1.В.08	Идентификация и фальсификация мясопродуктов
Б1.В.09	Информационные технологии в науке и производстве
Б1.В.ДВ.01.02	Законодательная база племенного мясного скотоводства
Б1.В.ДВ.02.02	Производство экологически безопасной продукции животноводства
Б2.В.03(П)	Производственная практика
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
Б1.Б.01	Методология научного исследования
Б1.Б.03	Профессиональный иностранный язык
Б1.В.09	Информационные технологии в науке и производстве
Б2.В.01(У)	Учебная практика
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
Б1.Б.03	Профессиональный иностранный язык
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Б1.Б.02	Современные проблемы науки и производства в зоотехнии
Б1.В.01	Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов
Б1.В.05	Организация племенного дела в мясном скотоводстве
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
ОПК-3	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
Б1.Б.03	Профессиональный иностранный язык
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
ОПК-4	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.02	Современные проблемы науки и производства в зоотехнии
Б1.Б.03	Профессиональный иностранный язык
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
Вид деятельности: производственно-технологическая	
ПК-1	способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний
Б1.Б.02	Современные проблемы науки и производства в зоотехнии
Б1.В.01	Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов
Б1.В.02	Генетико-экологические основы мясного скотоводства
Б1.В.06	Перспективные технологии в мясном скотоводстве
Б1.В.ДВ.01.02	Законодательная база племенного мясного скотоводства
Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы хранения мяса и мясопродуктов
Б2.В.01(У)	Учебная практика
Б2.В.03(П)	Производственная практика
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
Вид деятельности: научно-исследовательская	
ПК-4	способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей
Б1.Б.01	Методология научного исследования
Б1.В.04	Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов
Б1.В.06	Перспективные технологии в мясном скотоводстве
Б1.В.07	Технология мяса и мясопродуктов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Б1.В.08	Идентификация и фальсификация мясопродуктов
Б1.В.ДВ.01.01	Организация воспроизводства мясного скота
Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы хранения мяса и мясопродуктов
Б1.В.ДВ.02.02	Производство экологически безопасной продукции животноводства
Б1.В.ДВ.03.02	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясопродуктов
Б1.В.ДВ.04.01	Организация полноценного кормления мясного скота
Б1.В.ДВ.04.02	Создание прочной кормовой базы и контроль полноценности кормления
Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.03(П)	Производственная практика
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа

Вид деятельности: проектная

ПК-5	способностью к разработке научно обоснованных систем ведения и технологий отрасли
Б1.Б.01	Методология научного исследования
Б1.В.02	Генетико-экологические основы мясного скотоводства
Б1.В.03	Прогрессивные технологии производства говядины
Б1.В.05	Организация племенного дела в мясном скотоводстве
Б1.В.ДВ.01.01	Организация воспроизводства мясного скота
Б1.В.ДВ.03.01	Разведение и селекция мясного скота
Б1.В.ДВ.04.01	Организация полноценного кормления мясного скота
Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.Б.01	Методология научного исследования	ОК-1; ОК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.Б.02	Современные проблемы науки и производства в зоотехнии	ОК-2; ОПК-2; ОПК-4; ПК-1
Б1.Б.03	Профессиональный иностранный язык	ОК-3; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4
Б1.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов	ОПК-2; ПК-1
Б1.В.02	Генетико-экологические основы мясного	ПК-1; ПК-5
Б1.В.03	Прогрессивные технологии производства говядины	ПК-5
Б1.В.04	Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов	ОК-2; ПК-4
Б1.В.05	Организация племенного дела в мясном	ОПК-2; ПК-5
Б1.В.06	Перспективные технологии в мясном скотоводства	ПК-1; ПК-4
Б1.В.07	Технология мяса и мясопродуктов	ПК-4
Б1.В.08	Идентификация и фальсификация мясопродуктов	ОК-2; ПК-4
Б1.В.09	Информационные технологии в науке и производстве	ОК-2; ОК-3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.01.01	Организация воспроизводства мясного скота	ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.01.02	Законодательная база племенного мясного скотоводства	ОК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы хранения мяса и	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Производство экологически безопасной продукции животноводства	ОК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-5
Б1.В.ДВ.03.01	Разведение и селекция мясного скота	ПК-5
Б1.В.ДВ.03.02	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясопродуктов	ПК-4
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.04.01	Организация полноценного кормления мясного скота	ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.04.02	Создание прочной кормовой базы и контроль полноценности кормления	ОК-1; ПК-4
Б2	Практики	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-5

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б2.В.01(У)	Учебная практика	ОК-3; ПК-1
Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа	ОК-1; ПК-4; ПК-5
Б2.В.03(П)	Производственная практика	ОК-2; ПК-1; ПК-4
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	ОК-1; ОК-3; ПК-4; ПК-5
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5
ФТД	Факультативы	
ФТД.В	Вариативная часть	

СВОД

		Итого						-			-		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4
					Мин.	Макс.	Факт						
	Итого				111	129	120	60	23.5	36.5	60	27	33
	Итого по ОП (без факультативов)				111	129	120	60	23.5	36.5	60	27	33
Б1	Дисциплины (модули)	26%	74%	33.3%	60	66	61	38	19.5	18.5	23	23	
Б1.Б	Базовая часть				15	21	16	13	9	4	3	3	
Б1.В	Вариативная часть				45	45	45	25	10.5	14.5	20	20	
Б2	Практики	0%	100%	0%	45	54	50	22	4	18	28	4	24
Б2.В	Вариативная часть				45	54	50	22	4	18	28	4	24
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9				9		9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9				9		9
ФТД	Факультативы												
ФТД.В	Вариативная часть												
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					26.4%						
		в интерактивной форме					1.1%						
	Учебная нагрузка (час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					57.6	-	52.9	59.6	-	60.8	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)						-			-		
		Контактная работа					19.6	-	17.5	17.9	-	23	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	2	4	5	4	1
		ЗАЧЕТЫ (За)						6	3	3	4	3	1
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	1		1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Оренбургский
государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 9
13.05.2015

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

36.04.02

36.04.02 ЗООТЕХНИЯ Профиль подготовки: Мясное скотоводство и производство говядины

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 2г

Год начала подготовки 2015
Учебный год 2015-2016
Образовательный стандарт № 319 от 30.03.2015

+	Основной	Виды деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	научно-исследовательская
+	+	проектная
-	-	организационно-управленческая
-	-	педагогическая

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь				26 - 1	Февраль				23 - 1	Март					30 - 5	Апрель				27 - 3	Май					Июнь				29 - 5	Июль				27 - 2	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25	2 - 8		9 - 15	16 - 22	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16		17 - 23	24 - 31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
	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	К	К												Э	Э	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение и распределоточенные практики	16	13	29	16		16	45
Э	Экзаменационные сессии	1	2	3	2		2	5
У	Учебная практика		2	2				2
П	Производственная практика		8	8				8
Пд	Преддипломная практика					16	16	16
Д	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
К	Каникулы	2	8	10	2	10	12	22
Итого		19	33	52	20	32	52	104
Студентов								
Групп								

ПЛАН																																											
-	-	-	Форма контроля			ЗЕТ		-	Итого часов						Курс 1												Курс 2																
															Сем. 1						Сем. 2						Сем. 3					Сем. 4											
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в ЗЕТ	По ЗЕТ	По плану	Контакт часы	СР	Контр оль	Интер часы	ЗЕТ	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	ПА	СР	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР			
Блок: Б1.Дисциплины (модули)																																											
Часть: базовая																																											
+	Б1.Б.01	Методология научного исследования	1			5	5	36	180	180	68	112			5	16		16	32		4	112																					
+	Б1.Б.02	Современные проблемы науки и производства в зоотехнии	2	1		8	8	36	288	288	106	182		6	4	16	2	16	30	4	2	80	4	12	12	14	4	102															
+	Б1.Б.03	Профессиональный иностранный язык	3			3	3	36	108	108	52	56																3			48	4	56										
						16	16		576	576	226	350		6	9	32	2	32	62	4	6	192	4	12	12	14	4	102	3			48	4	56									
Часть: вариативная																																											
+	Б1.В.01	Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов	2			2	2	36	72	72	30	42											2	12	14		4	42															
+	Б1.В.02	Генетико-экологические основы мясного скотоводства		2		2	2	36	72	72	26	46											2	12	12		2	46															
+	Б1.В.03	Прогрессивные технологии производства говядины		2		2	2	36	72	72	38	34											2	12		24	2	34															
+	Б1.В.04	Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов	3			4	4	36	144	144	52	92																4	16		32	4	92										
+	Б1.В.05	Организация племенного дела в мясном скотоводстве	3			5	5	36	180	180	68	112																5	16	16	32	4	112										
+	Б1.В.06	Перспективные технологии в мясном скотоводства	3			5	5	36	180	180	68	112																5	16	16	32	4	112										
+	Б1.В.07	Технология мяса и мясопродуктов		3		3	3	36	108	108	64	44																3	16	32	14	2	44										
+	Б1.В.08	Идентификация и фальсификация мясопродуктов	2			2	2	36	72	72	56	16											2	26		26	4	16															
+	Б1.В.09	Информационные технологии в науке и производстве	1			5	5	36	180	180	68	112		2	5	16		16	32	2	4	112																					
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору		2		2	2		72	72	24	48											2	12		10	2	48															
+	Б1.В.ДВ.01.01	Организация воспроизводства мясного скота		2		2	2	36	72	72	24	48											2	12		10	2	48															
-	Б1.В.ДВ.01.02	Законодательная база племенного мясного скотоводства		2		2	2	36	72	72	24	48											2	12		10	2	48															
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору		1		2	2		72	72	32	40			2	16		14		2	40																						
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы хранения мяса и мясопродуктов		1		2	2	36	72	72	32	40			2	16		14		2	40																						
-	Б1.В.ДВ.02.02	Производство экологически безопасной продукции животноводства		1		2	2	36	72	72	32	40			2	16		14		2	40																						
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	2	1		8	8		288	288	90	198			3,5	16		30		2	78	4,5	12		26	4	120																
+	Б1.В.ДВ.03.01	Разведение и селекция мясного скота	2	1		8	8	36	288	288	90	198			3,5	16		30		2	78	4,5	12		26	4	120																
-	Б1.В.ДВ.03.02	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясопродуктов	2	1		8	8	36	288	288	90	198			3,5	16		30		2	78	4,5	12		26	4	120																
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору		3		3	3		108	108	64	44																3	16	16	30	2	44										
+	Б1.В.ДВ.04.01	Организация полноценного кормления мясного скота		3		3	3	36	108	108	64	44																3	16	16	30	2	44										
-	Б1.В.ДВ.04.02	Создание прочной кормовой базы и контроль полноценности кормления		3		3	3	36	108	108	64	44																3	16	16	30	2	44										
						45	45		1620	1620	680	940		2	10,5	48		16	76	2	8	230	14,5	86	26	86	18	306	20	80	80	140	16	404									
						61	61		2196	2196	906	1290		8	19,5	80	2	48	138	6	14	422	18,5	98	38	100	22	408	23	80	80	188	20	460									
Блок: Б2.Практики																																											
Часть: вариативная																																											
+	Б2.В.01(У)	Учебная практика		2		3	3	36	108	108		108											3					108															
+	Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа		3		11	11	36	396	396		396			4							144	3				108	4				144											
+	Б2.В.03(П)	Производственная			2	12	12	36	432	432		432											12				432																
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика			4	24	24	36	864	864		864																				24								864			
						50	50		1800	1800		1800			4							144	18				648	4				144	24							864			
						50	50		1800	1800		1800			4							144	18				648	4				144	24							864			
Блок: Б3.Государственная итоговая аттестация																																											
Часть: базовая																																											
+	Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа	4			9	9	36	324	324		324																							9					324			
						9	9		324	324		324																						9					324				
						9	9		324	324		324																						9					324				

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
Вид деятельности:	
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу
Б1.Б.01	Методология научного исследования
Б1.В.ДВ.04.02	Создание прочной кормовой базы и контроль полноценности кормления
Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
Б1.Б.02	Современные проблемы науки и производства в зоотехнии
Б1.В.04	Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов
Б1.В.08	Идентификация и фальсификация мясопродуктов
Б1.В.09	Информационные технологии в науке и производстве
Б1.В.ДВ.01.02	Законодательная база племенного мясного скотоводства
Б1.В.ДВ.02.02	Производство экологически безопасной продукции животноводства
Б2.В.03(П)	Производственная
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
Б1.Б.03	Профессиональный иностранный язык
Б1.В.09	Информационные технологии в науке и производстве
Б2.В.01(У)	Учебная практика
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
Б1.Б.03	Профессиональный иностранный язык
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.02	Современные проблемы науки и производства в зоотехнии

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Б1.В.01	Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов
Б1.В.05	Организация племенного дела в мясном скотоводстве
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа

ОПК-3	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
Б1.Б.03	Профессиональный иностранный язык
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа

ОПК-4	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.02	Современные проблемы науки и производства в зоотехнии
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа

Вид деятельности: производственно-технологическая

ПК-1	способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний
Б1.Б.02	Современные проблемы науки и производства в зоотехнии
Б1.В.01	Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов
Б1.В.02	Генетико-экологические основы мясного скотоводства
Б1.В.06	Перспективные технологии в мясном скотоводстве
Б1.В.ДВ.01.02	Законодательная база племенного мясного скотоводства
Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы хранения мяса и мясопродуктов
Б2.В.01(У)	Учебная практика
Б2.В.03(П)	Производственная
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа

Вид деятельности: научно-исследовательская

ПК-4	способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей
Б1.Б.01	Методология научного исследования
Б1.В.04	Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов
Б1.В.06	Перспективные технологии в мясном скотоводстве
Б1.В.07	Технология мяса и мясопродуктов
Б1.В.08	Идентификация и фальсификация мясопродуктов
Б1.В.ДВ.01.01	Организация воспроизводства мясного скота

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы хранения мяса и мясопродуктов
Б1.В.ДВ.02.02	Производство экологически безопасной продукции животноводства
Б1.В.ДВ.03.02	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясопродуктов
Б1.В.ДВ.04.01	Организация полноценного кормления мясного скота
Б1.В.ДВ.04.02	Создание прочной кормовой базы и контроль полноценности кормления
Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.03(П)	Производственная
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа

Вид деятельности: проектная

ПК-5	способностью к разработке научно обоснованных систем ведения и технологий отрасли
Б1.Б.01	Методология научного исследования
Б1.В.02	Генетико-экологические основы мясного скотоводства
Б1.В.03	Прогрессивные технологии производства говядины
Б1.В.05	Организация племенного дела в мясном скотоводстве
Б1.В.ДВ.01.01	Организация воспроизводства мясного скота
Б1.В.ДВ.03.01	Разведение и селекция мясного скота
Б1.В.ДВ.04.01	Организация полноценного кормления мясного скота
Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.Б.01	Методология научного исследования	ОК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.Б.02	Современные проблемы науки и производства в зоотехнии	ОК-2; ОПК-2; ОПК-4; ПК-1
Б1.Б.03	Профессиональный иностранный язык	ОК-3; ОПК-1; ОПК-3
Б1.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов	ОПК-2; ПК-1
Б1.В.02	Генетико-экологические основы мясного	ПК-1; ПК-5
Б1.В.03	Прогрессивные технологии производства говядины	ПК-5
Б1.В.04	Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов	ОК-2; ПК-4
Б1.В.05	Организация племенного дела в мясном	ОПК-2; ПК-5
Б1.В.06	Перспективные технологии в мясном скотоводства	ПК-1; ПК-4
Б1.В.07	Технология мяса и мясопродуктов	ПК-4
Б1.В.08	Идентификация и фальсификация мясопродуктов	ОК-2; ПК-4
Б1.В.09	Информационные технологии в науке и производстве	ОК-2; ОК-3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.01.01	Организация воспроизводства мясного скота	ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.01.02	Законодательная база племенного мясного скотоводства	ОК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы хранения мяса и	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Производство экологически безопасной продукции животноводства	ОК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-5
Б1.В.ДВ.03.01	Разведение и селекция мясного скота	ПК-5
Б1.В.ДВ.03.02	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясопродуктов	ПК-4
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.04.01	Организация полноценного кормления мясного скота	ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.04.02	Создание прочной кормовой базы и контроль полноценности кормления	ОК-1; ПК-4
Б2	Практики	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-5

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б2.В.01(У)	Учебная практика	ОК-3; ПК-1
Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа	ОК-1; ПК-4; ПК-5
Б2.В.03(П)	Производственная	ОК-2; ПК-1; ПК-4
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	ОК-1; ОК-3; ПК-4; ПК-5
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5
ФТД	Факультативы	
ФТД.В	Вариативная часть	

СВОД

		Итого						-			-		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4
					Мин.	Макс.	Факт						
	Итого				111	129	120	60	23.5	36.5	60	27	33
	Итого по ОП (без факультативов)				111	129	120	60	23.5	36.5	60	27	33
Б1	Дисциплины (модули)	26%	74%	33.3%	60	66	61	38	19.5	18.5	23	23	
Б1.Б	Базовая часть				15	21	16	13	9	4	3	3	
Б1.В	Вариативная часть				45	45	45	25	10.5	14.5	20	20	
Б2	Практики	0%	100%	0%	45	54	50	22	4	18	28	4	24
Б2.В	Вариативная часть				45	54	50	22	4	18	28	4	24
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9				9		9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9				9		9
ФТД	Факультативы												
ФТД.В	Вариативная часть												
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					28.5%						
		в интерактивной форме					0.8%						
	Учебная нагрузка (час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					57.6	-	52.9	59.6	-	60.8	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)						-			-		
		Контактная работа					20.2	-	17.5	19.9	-	23	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	2	4	5	4	1
		ЗАЧЕТЫ (За)						7	3	4	3	3	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	1		1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный аграрный университет»

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 9
13.05.2015

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

36.04.02

36.04.02 ЗООТЕХНИЯ профиль Мясное скотоводство и производство говядины

Квалификация: магистр
Программа подготовки:
Форма обучения: Заочная
Срок обучения: 2г 5м

Год начала подготовки 2013
Учебный год 2014-2015
Образовательный стандарт № 319 от 30.03.2015

+	Виды деятельности
+	производственно-технологическая
+	научно-исследовательская
+	проектная
-	организационно-управленческая
-	педагогическая

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь				26 - 1	Февраль				23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль				27 - 2	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12		13 - 19	20 - 26	3 - 9		10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	5 - 11		12 - 18	19 - 25	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24		25 - 31	1 - 7	8 - 14		15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23		24 - 31								
	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
I														Э	Э	Э	К	К									Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П									К	К	К	К	К				
II														Э	Э	Э	К	К									Э	Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд						К	К	К	К	К			
III							Э	У	У	К	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=				

2. График сессий

	Курс 1		Курс 2		Курс 3	
	Сессия 1	Сессия 2	Сессия 1	Сессия 2	Сессия 1	Сессия 2
Продолжительность	20	20	20	20		7

3. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	29	25	6	60
Э	Экзаменационные сессии	6	6	1	13
У	Учебная практика			2	2
П	Производственная практика	10			10
Пд	Преддипломная практика		14		14
Д	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы			6	6
К	Каникулы	7	7	7	21
Итого		52	52	22	126
Студентов					
Групп					

план

[illegible]

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
Вид деятельности:	
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу
Б1.Б.01	Методология научного исследования
Б1.В.ДВ.04.02	Создание прочной кормовой базы и контроль полноценности кормления
Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
Б1.Б.02	Современные проблемы науки и производства в зоотехнии
Б1.В.04	Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов
Б1.В.08	Идентификация и фальсификация мясопродуктов
Б1.В.09	Информационные технологии в науке и производстве
Б1.В.ДВ.01.02	Законодательная база племенного мясного скотоводства
Б1.В.ДВ.02.02	Производство экологически безопасной продукции животноводства
Б2.В.03(П)	Производственная практика
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
Б1.Б.03	Профессиональный иностранный язык
Б1.В.09	Информационные технологии в науке и производстве
Б2.В.01(У)	Учебная практика
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
Б1.Б.03	Профессиональный иностранный язык
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.02	Современные проблемы науки и производства в зоотехнии
Б1.В.01	Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов
Б1.В.05	Организация племенного дела в мясном скотоводстве
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
ОПК-3	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
Б1.Б.03	Профессиональный иностранный язык

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
ОПК-4	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Б1.Б.02	Современные проблемы науки и производства в зоотехнии
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
Вид деятельности: производственно-технологическая	
ПК-1	способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний
Б1.Б.02	Современные проблемы науки и производства в зоотехнии
Б1.В.01	Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов
Б1.В.02	Генетико-экологические основы мясного скотоводства
Б1.В.06	Перспективные технологии в мясном скотоводстве
Б1.В.ДВ.01.02	Законодательная база племенного мясного скотоводства
Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы хранения мяса и мясопродуктов
Б2.В.01(У)	Учебная практика
Б2.В.03(П)	Производственная практика
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
Вид деятельности: научно-исследовательская	
ПК-4	способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей
Б1.Б.01	Методология научного исследования
Б1.В.04	Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов
Б1.В.06	Перспективные технологии в мясном скотоводстве
Б1.В.07	Технология мяса и мясопродуктов
Б1.В.08	Идентификация и фальсификация мясопродуктов
Б1.В.ДВ.01.01	Организация воспроизводства мясного скота
Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы хранения мяса и мясопродуктов
Б1.В.ДВ.02.02	Производство экологически безопасной продукции животноводства
Б1.В.ДВ.03.02	Физико-химические основы производства мяса и мясопродуктов
Б1.В.ДВ.04.01	Организация полноценного кормления мясного скота
Б1.В.ДВ.04.02	Создание прочной кормовой базы и контроль полноценности кормления
Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.03(П)	Производственная практика
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа
Вид деятельности: проектная	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

ПК-5	способностью к разработке научно обоснованных систем ведения и технологий отрасли
Б1.Б.01	Методология научного исследования
Б1.В.02	Генетико-экологические основы мясного скотоводства
Б1.В.03	Прогрессивные технологии производства говядины
Б1.В.05	Организация племенного дела в мясном скотоводстве
Б1.В.ДВ.01.01	Организация воспроизводства мясного скота
Б1.В.ДВ.03.01	Разведение и селекция мясного скота
Б1.В.ДВ.04.01	Организация полноценного кормления мясного скота
Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика
Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.Б.01	Методология научного исследования	ОК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.Б.02	Современные проблемы науки и производства в зоотехнии	ОК-2; ОПК-2; ОПК-4; ПК-1
Б1.Б.03	Профессиональный иностранный язык	ОК-3; ОПК-1; ОПК-3
Б1.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов	ОПК-2; ПК-1
Б1.В.02	Генетико-экологические основы мясного	ПК-1; ПК-5
Б1.В.03	Прогрессивные технологии производства говядины	ПК-5
Б1.В.04	Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов	ОК-2; ПК-4
Б1.В.05	Организация племенного дела в мясном скотоводстве	ОПК-2; ПК-5
Б1.В.06	Перспективные технологии в мясном скотоводстве	ПК-1; ПК-4
Б1.В.07	Технология мяса и мясопродуктов	ПК-4
Б1.В.08	Идентификация и фальсификация мясопродуктов	ОК-2; ПК-4
Б1.В.09	Информационные технологии в науке и производстве	ОК-2; ОК-3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору М1.В.ДВ.1	ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.01.01	Организация воспроизводства мясного скота	ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.01.02	Законодательная база племенного мясного скотоводства	ОК-2; ПК-1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору М1.В.ДВ.2	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Современные методы хранения мяса и	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Производство экологически безопасной продукции животноводства	ОК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору М2.В.ДВ.1	ПК-5
Б1.В.ДВ.03.01	Разведение и селекция мясного скота	ПК-5
Б1.В.ДВ.03.02	Физико-химические основы производства мяса и мясопродуктов	ПК-4
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.04.01	Организация полноценного кормления мясного скота	ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.04.02	Создание прочной кормовой базы и контроль полноценности кормления	ОК-1; ПК-4
Б2	Практики	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ПК-1; ПК-4; ПК-5

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

	Б2.В.01(У)	Учебная практика	ОК-3; ПК-1
	Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа	ОК-1; ПК-4; ПК-5
	Б2.В.03(П)	Производственная практика	ОК-2; ПК-1; ПК-4
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	ОК-1; ОК-3; ПК-4; ПК-5
Б3		ГИА	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5
	Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5
	Б3.Б.01	Выпускная квалификационная работа	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5
ФТД		Факультативы	
	ФТД.В	Вариативная часть	

СВОД

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ					
					Мин.	Макс.	Факт			
	Итого				111	129	120	51	54	15
	Итого по ОП (без факультативов)				111	129	120	51	54	15
Б1	Дисциплины (модули)	26%	74%	33.3%	60	66	61	28	30	3
Б1.Б	Базовая часть				15	21	16	13	3	
Б1.В	Вариативная часть				45	45	45	15	27	3
Б2	Практики	0%	100%	0%	45	54	50	23	24	3
Б2.В	Вариативная часть				45	54	50	23	24	3
Б3	ГИА				6	9	9			9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9			9
ФТД	Факультативы									
ФТД.В	Вариативная часть									
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					25.4%			
		в интерактивной форме					1.7%			
	Учебная нагрузка (час/нед)	ОП, факультативы					35.6	28.8	34.9	15.5
	Контактная работа (час/год)	ОП - элект. курсы по физ.к.					152.7	218	206	34
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)					4	6		
		ЗАЧЕТЫ (За)					5	3	2	
ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					1	1				

3. Аннотации к рабочим программам дисциплин, программам практик

3.1. Наименование дисциплины: Б.Б.01 Методология научного исследования

Автор: Н.В. Соболева, доцент

Цель освоения дисциплины: «Методология научного исследования» является: подготовка перспективных специалистов, способных нести прогресс в производство, которое, как известно, является «предметновоплощающейся наукой».

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-1 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними, методологию научных исследований, основные методы познания; теорию познания – философские аспекты; историю выдающихся открытий; функции науки: эмпирические, теоретические, производственные, практические; основы инновационной деятельности в развитии науки; программно-целевые методы решения научных проблем.	уметь использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности; уметь использовать математические методы в обработке экспериментальных данных	владеть методами информационных технологий; владеть опытом самостоятельного изучения новейших достижений науки
ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции	основные методы поставки научно-хозяйственных опытов в животноводстве; приемы биометрической обработки экспериментальных данных	выбрать такие приемы исследований, которые позволяют решить поставленную для исследования задачу; выбрать такие методы исследований, которые позволяют решить поставленную для	владеть навыками постановки исследований в животноводстве; владеть опытом биометрической обработки экспериментальн

знаний из новых или междисциплинарных областей		исследования задачу	ых данных
ПК-5 способностью к разработке научно обоснованных систем ведения и технологий отрасли	знать базовые основы содержания, кормления, разведения и использования с.-х. животных; использовать на практике передовые методы кормления и содержания с.-х. животных разных половозрастных групп.	уметь проводить зоогигиенические и профилактические мероприятия; применять изученные методы и приёмы отбора, подбора и разведения с.-х. животных; применять современные методы исследований в животноводстве в совершенствовании профессиональной деятельности; уметь осуществлять зоотехнический контроль качества кормления; прогнозировать последствия своей профессиональной деятельности с точки зрения селекционно- генетических процессов	владеть современными методами исследований в животноводстве; владеть методикой по составлению статьи и научного отчета по результатам исследований; уметь составить резюме и аннотацию по результатам исследований.

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Значение и организация научных исследований в развитии современного животноводства

Тема 1. Значение и организация научных исследований в животноводстве.

Тема 2. Методология научных исследований, основные особенности научного метода познания, теория познания

Тема 3. Математические методы в обработке экспериментальных данных

Тема 4. Основные понятия, концепции, сюжеты и методы истории и философии науки.

Раздел 2. Направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними

Тема 5. Структура процесса исследования.

Тема 6. Математические методы в обработке экспериментальных данных

Тема 7. Математические методы в обработке экспериментальных данных

Тема 8. Коэффициент регрессии

Раздел 3. Основные методические приемы и методы постановки опытов в зоотехнии

Тема 9. Разработка методики и рабочего плана научного исследования. Ведение первичной документации

Тема 10. Требования согласно программе кандидатского экзамена по дисциплинам

Тема 11. Разбор частных методик выполнения экспериментальной части в авторефератах и кандидатских диссертаций

Раздел 4. Условия, обеспечивающие достоверность результатов опыта.

Тема 12. Разбор требований к литературному оформлению научной работы.

Тема 13. Методика работы с научной литературой, составление обзорного реферата. Составление схемы, методики опыта и рабочего плана исследований

Тема 14. Методика работы с научной литературой, составление обзорного реферата.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 5 ЗЕ.

3.2. Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б1.Б.02 Современные проблемы науки и производства в зоотехнии

Автор: А.Л. Буканов, доцент

Цель освоения дисциплины:

- формирование знаний у будущих магистров по состоянию животноводства в Российской Федерации и зарубежных странах;
- формирование знаний по использованию мировых генетических ресурсов и эффективных технологий для увеличения производства и повышения качества продукции;
- формирование знаний по современным способам повышения эффективности производства продукции животноводства.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Этап 1: биологические основы закономерности формирования высокопродуктивных с.-х. животных; Этап 2: адаптивные системы содержания сельскохозяйственных животных.	Этап 1: оценить состояние знаний по актуальным вопросам зоотехнии; Этап 2: составлять планы селекционно-племенной работы.	Этап 1: методами комплексной оценки и эффективного использования технологий животноводства и современного генофонда животных; Этап 2: методами расчет параметров технологий производства различной интенсивности.
ОПК-2 - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Этап 1: способы полноценного кормления животных, Этап 2: использование достижений биотехнологии в животноводстве,	Этап 1: рассчитывать параметры производимой продукции Этап 2: составлять рационы для животных в зависимости от уровня продуктивности	Этап 1: методами комплексной оценки и эффективного использования технологий животноводства и современного генофонда животных Этап 2: методами расчет параметров технологий производства

			различной интенсивности
ОПК-4 - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Этап 1: современный генофонд животных и его эффективное использование, Этап 2: правила проведения экологической экспертизы технологий животноводства;	Этап 1: рассчитывать параметры производимой продукции Этап 2: составлять рационы для животных в зависимости от уровня продуктивности	Этап 1: методами комплексной оценки и эффективного использования технологий животноводства и современного генофонда животных Этап 2: методами расчет параметров технологий производства различной интенсивности
ПК-1 - способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	Этап 1: перспективные технологии животноводства, Этап 2: методы селекции в животноводстве	Этап 1: рассчитывать параметры производимой продукции Этап 2: составлять рационы для животных в зависимости от уровня продуктивности	Этап 1: методами комплексной оценки и эффективного использования технологий животноводства и современного генофонда животных Этап 2: методами расчет параметров технологий производства различной интенсивности

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 . Продовольственная безопасность и развитие животноводства

Тема 1. Продовольственная безопасность России и пути её обеспечения

Тема 2. Современное состояние мирового животноводства

Раздел 2. Основные направления развития животноводства

Тема 3. Основные направления развития животноводства

Тема 4. Перспективы развития скотоводства

Раздел 3. Тенденции развития подотраслей животноводства

Тема 5. Перспективы развития отраслей животноводства

Тема 6. Стратегия развития племенного животноводства

Раздел 4. Пороодообразовательный процесс в животноводстве мира и России

Тема 7. Биотехнология воспроизводства стада

Тема 8. Сохранение, восстановление и использование генофонда домашних животных

Раздел 5. Селекционно-генетические методы повышения продуктивности животных

Тема 9. Селекционно-генетические методы повышения продуктивности животных

Тема 10. Роль генеалогической структуры породы в повышении продуктивности

Раздел 6. Интенсификация производства животноводческой продукции

Тема 11. Сущность интенсификационных процессов

Тема 12. Специализация, концентрация и промышленная технология производства

Раздел 13. Современные проблемы науки и практики в зоотехнии

Тема 14. Роль зоотехнической науки в решении актуальных проблем современности

Тема 15 Научное обеспечение развития животноводства в XXI веке

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 8 ЗЕ.

3.3 Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б1.Б.03 Профессиональный иностранный язык
Автор: Т. А. Губарева, доцент

1.Цели освоения дисциплины:

- развитие у магистров иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих, а именно: речевая компетенция – развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме); языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами (лексическими, грамматическими, орфографическими) в соответствии с темами, сферами и ситуациями общения, связанными с будущей профессиональной деятельностью магистров.

Обучение профессиональному иностранному языку предусматривает решение важных общеобразовательных задач, включающих повышение исходного уровня владения профессиональным иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, расширение лингвистического кругозора, воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов.

2.Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.	<i>1 этап:</i> основы иностранного языка, профессиональную лексику в объеме, необходимом для чтения и перевода иноязычных текстов. <i>2 этап:</i> лексический минимум, позволяющий само развиваться и повышать свою квалификацию и мастерство.	<i>1 этап:</i> использовать знания иностранного языка в профессиональной деятельности. <i>2 этап:</i> использовать лексический минимум, позволяющий само развиваться и повышать свою квалификацию и мастерство.	<i>1 этап:</i> навыки речевой деятельности (чтение, письмо, говорение и аудирование) на иностранном языке. <i>2 этап:</i> навыки выражение своих мыслей и мнений в межличностном общении на иностранном языке.
ОПК - 1 - готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности.	<i>1 этап:</i> основные значения лексических единиц, грамматических явлений и структур профессионального иностранного языка; знание норм социального поведения и речевого этикета	<i>1 этап:</i> читать иноязычную литературу; получать и сообщать информацию на профессиональном иностранном языке в устной и письменной форме.	<i>1 этап:</i> навыки монологической и диалогической речи, чтения и письма неспециализированной тематики, а также страноведческого и культурологического характера.

	своей страны и страны изучаемого языка. <i>2 этап:</i> основные значения терминов, грамматических явлений и структур языка, используемых в устном и письменном профессиональном общении.	<i>2 этап:</i> самостоятельно читать иноязычную литературу по специальности; сообщать информацию на профессиональном иностранном языке в устной и письменной форме; использовать иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности.	<i>2 этап:</i> навыки чтения, письма, устной речи в ситуациях иноязычного общения в профессиональной сфере деятельности, предусмотренной направлениями специальности.
ОПК – 3 - готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности.	<i>1 этап:</i> основные значения лексических единиц, грамматических явлений и структур профессионального иностранного языка; знание норм социального поведения и речевого этикета своей страны и страны изучаемого языка. <i>2 этап:</i> основные значения терминов, грамматических явлений и структур языка, используемых в устном и письменном профессиональном общении.	<i>1 этап:</i> читать иноязычную литературу; получать и сообщать информацию на профессиональном иностранном языке в устной и письменной форме. <i>2 этап:</i> самостоятельно читать иноязычную литературу по специальности; сообщать информацию на профессиональном иностранном языке в устной и письменной форме; использовать иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности.	<i>1 этап:</i> навыки монологической и диалогической речи, чтения и письма неспециализированной тематики, а также страноведческого и культурологического характера. <i>2 этап:</i> навыки чтения, письма, устной речи в ситуациях иноязычного общения в профессиональной сфере деятельности, предусмотренной направлениями специальности.

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Моя биография. Политическая система стран изучаемого языка. Экономическая система стран изучаемого языка. Столицы стран изучаемого языка. Достижения в науке и технологии.

Тема 1 Средства выражения и распознавания главных членов предложения. «Моя биография».

Тема 2 Определение границ членов предложения. «Политическая система стран изучаемого языка».

Тема 3 Личные формы глагола в активном залоге. «Экономическая система стран изучаемого языка».

Тема 4 Личные формы глагола в пассивном залоге. «Столицы стран изучаемого языка».

3.4 Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б1.В.01 Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов

Автор: Е.А. Никонова, доцент

Цель освоения дисциплины: формирование теоретических и практических знаний о контроле технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателей мясного сырья и готовой продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Этап 1 основные тенденции развития отрасли и перспективные технологии производства функциональных продуктов Этап 2 особенности технологии производства отдельных видов изделий и пути ее совершенствования.	Этап 1: разработать технологически е приемы новых мясных изделий; Этап 2: организовать технологический процесс при разработке и апробации новых видов изделий	Этап 1: действующей нормативно-технической документацией Этап 2: организацией технологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности
ПК-1 способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	Этап 1: основные понятия и определения в области технологического контроля Этап 2: методы оценки качества мясной продукции и контроль ее показателей	Этап 1: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при контроле качества продукции животноводства, Этап 2:	Этап 1: методами отбора проб мясных изделий и проведения органолептической, химической и бактериологической оценки качества изделий Этап 2: видами и методами контроля качества

		пользоваться методиками определения качества мяса и мясопродуктов	продукции на всех стадиях технологического процесса
--	--	---	---

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Технологический контроль мяса- сырья

Тема 1. Задачи и функции технологического контроля при производстве мяса и мясопродуктов

Тема 2. Органолептическая оценка свежести мясного сырья

Тема 3. Контроль транспортирования и первичной переработки скота

Тема 4. Химический метод оценки свежести мяса

Тема 5. Контроль качества мяса

Тема 6. Микробиологическая и гистологическая оценка свежести мяса

Раздел 2. Технологический контроль мясопродуктов

Тема 7. Контроль технологического процесса при выработке мясных продуктов

Тема 8. Методы определения химического состава мяса и мясопродуктов

Тема 9 Контроль технологического процесса при выработке колбасных изделий

Тема 10. Органолептический и химический контроль качества колбасных изделий

Тема 11. Контроль производства и качества пищевых топленых животных жиров

Тема 12. Методы контроля качества пищевых животных топленых жиров

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.

Тема 5 Личные формы глагола в пассивном залоге. «Столицы стран изучаемого языка».

Тема 6 Бессоюзные предложения. «Достижения в науке и технологии».

Раздел 2 Достижения в науке и технологии. Учёные в области проводимого исследования. Моя научная работа. Развитие животноводства в нашей стране.

Тема 7 Бессоюзные предложения. «Достижения в науке и технологии».

Тема 8 Сложные синтаксические конструкции, типичные для стиля научной «Учёные в области проводимого исследования».

Тема 9 Сложные синтаксические конструкции, типичные для стиля научной речи. «Учёные в области проводимого исследования».

Тема 10 Неличные формы глагола. «Моя научная работа».

Тема 11 Причастие 1,2. «Моя научная работа».

Тема 12 Герундий. «Развитие животноводства в нашей стране».

Раздел 3 Разведение крупнорогатого скота. Развитие животноводства в нашей стране. Кормление крупнорогатого скота. Современные методы разведения крупнорогатого скота.

Тема 13 Инфинитив. «Развитие животноводства в нашей стране».

Тема 14 Инфинитивные обороты. «Разведение крупнорогатого скота».

Тема 15 Сложное дополнение, сложное подлежащее. «Разведение крупнорогатого скота».

Тема 16 Инфинитив в составном именном и модальном сказуемом. «Кормление крупнорогатого скота».

Тема 17 Специфика лексических средств текстов по специальности. «Кормление крупнорогатого скота».

Тема 18 Специфика лексических средств текстов по специальности. «Современные методы разведения крупнорогатого скота».

Раздел 4 Разведение крупнорогатого скота за рубежом. Организация животноводческих ферм.

Тема 19 Сложные синтаксические конструкции, типичные для стиля научной речи. «Разведение крупнорогатого скота за рубежом».

Тема 20 Сложные синтаксические конструкции, типичные для стиля научной речи. «Разведение крупнорогатого скота за рубежом».

Тема 21 Согласование времен. Передача актуальной информации: средства оформления повествования, описания, рассуждения, уточнения. «Разведение крупнорогатого скота за рубежом».

Тема 22 Модальные глаголы с перфектным инфинитивом. «Организация животноводческих ферм».

Тема 23 Средства уточнения, коррекции услышанного или прочитанного. «Организация животноводческих ферм».

Тема 24 Атрибутивные комплексы. «Организация животноводческих ферм».

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 33Е.

3.5 Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б1.В.02 Генетико-экологические основы мясного скотоводства

Автор В.И. Косилов, профессор

Цель освоения дисциплины

- формирование комплекса знаний об антропогенном воздействии на естественную природную среду;
- создание оптимальных моделей природных кормовых угодий и рационального использования природных и племенных ресурсов отрасли.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-1 способность ю формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	Этап 1. принципы рационального использования породных и племенных ресурсов отрасли Этап 2. генетические и экологические основы рационального использования биоресурсного потенциала мясного скота	Этап 1: оценивать степень влияния технологических воздействий на экосистему Этап 2: проводить генетико-экологическую экспертизу технологических процессов производства мяса говядины	Этап 1: основными биологическими понятиями Этап 2: методами генетико-экологической экспертизы технологических процессов производства мяса-говядины в мясном скотоводстве
ПК-5 способность ю к разработке научно обоснованных систем ведения и технологий отрасли	Этап 1: основы производства экологически чистой говядины Этап 2: генетико-биологические основы ресурсосберегающих экологически чистых технологий производства мяса-говядины	Этап 1: оценивать степень влияния технологических воздействий на экосистему Этап 2: проводить генетико-экологическую экспертизу технологических процессов производства мяса говядины	Этап 1: основными биологическими понятиями Этап 2: методами генетико-экологической экспертизы технологических процессов производства мяса-говядины в мясном скотоводстве

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1.

Генетико-экологические проблемы мясного скотоводства

Тема 1

Роль генетико-экологических исследований в производстве мяса-говядины

Тема 2 Биоценозы

Тема 3 Эколого-генетический мониторинг производства экологически безопасного мяса-говядины

Тема 4 Загрязнение окружающей среды в связи с производством говядины

Тема 5

Скотоводческие комплексы и охрана окружающей среды

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.

3.6 Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б1.В.03 Прогрессивные технологии производства говядины

Автор В.И.Косилов , профессор

Цель освоения дисциплины: подготовка специалистов, обладающих теоретическими знаниями и практическими навыками, позволяющими управлять технологическими процессами при производстве говядины.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-5 способностью к разработке научно обоснованных систем ведения и технологий отрасли	Этап 1 особенности технологии специализированного скотоводства , хозяйственно-биологические особенности основных пород скота. Этап 2 организационные приемы проведения технологических процессов в отрасли, основные направления и методы научных исследований при отработке технологий откорма скота	Этап 1: организовать технологический процесс по производстве говядины, использовать научные достижения в производственной деятельности Этап 2: составлять перспективные планы увеличения производства мясной продукции с учетом современных требований рынка	Этап 1: информацией о новейших достижениях зоотехнической науки и передовой практики в отрасли скотоводства и производства говядины Этап 2: технологическими приемами производства мяса-говядины в специализированных Хозяйствах, приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Современное состояние и значение производства говядины

Тема 1. Состояние и перспективы производства говядины

Тема 2. Организация выращивания, нагула и откорма молодняка крупного рогатого скота на мясо

Тема 3. Народнохозяйственное значение производства говядины

Тема 4. Организация и технология производства говядины

Тема 5. Потребности мясного и откармливаемого скота в питательных веществах

Раздел 2. Современные прогрессивные технологии производства говядины

Тема 6. Базовая технология выращивания и откорма молодняка крупного рогатого скота с использованием жома

Тема 7. Современные технологии производства говядины

Тема 8. Базовая технология полного цикла производства говядины при круглогодичном стойловом содержании

Тема 9. Технология выращивания и откорма молодняка с использованием нагула

Тема 10. Ветеринарно-санитарные мероприятия и механизация технологических процессов при откорме скота

Тема 11. Базовая технология производства говядины в мясном скотоводстве

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.

3.7 Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б1.В.04 Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов

Автор Е.А. Никонова, доцент

Цель освоения дисциплины:

- изучение фонда нормативных документов мясной промышленности, правового режима сертификации мясных продуктов и сырья для их изготовления, порядка и правил сертификации,
- осознание студентами роли места сертификации в повышении уровня качества продукции, обеспечении ее безопасности,
- формирование у студентов знаний, умений и навыков в области практической стандартизации и сертификации мяса и мясной продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Этап 1 нормативные документы по стандартизации, используемые в мясной промышленности, их назначение и структуру Этап 2 нормативные документы по сертификации мяса и мясных продуктов, производства, систем качества	Этап 1: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при убойе скота, при переработке кишечного сырья, субпродуктов, эндокринного сырья, биологическими терминами, применяемыми в мясной промышленности Этап 2: - применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации мясной продукции	Этап 1: нормативными документами мясной промышленности Этап 2: навыками идентификации продукции для проведения ее сертификации
ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях	Этап 1: нормативные документы, регламентирующие качество и	Этап 1: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при	Этап 1: навыками работы с документами для организации отбора проб

проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	безопасность пищевого сырья и готовых мясопродуктов Этап 2: правила выполнения работ по сертификации	убое скота, при переработке кишечного сырья, субпродуктов, эндокринного сырья, биологическими терминами, применяемыми в мясной промышленности Этап 2: применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации мясной продукции	продукции и направления ее на сертификацию Этап 2: составлением проекта технической документации на готовую продукцию
--	---	---	--

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Роль стандартизации в повышении качества мяса и мясопродуктов

Тема 1. Общая характеристика стандартизации

Тема 2. Государственная система стандартизации

Тема 3. Техническое регулирование

Раздел 2. Особенности стандартизации мяса и мясопродуктов

Тема 4. Технические документы, применяемые в мясной промышленности

Раздел 3. Общая характеристика стандартов на мясо и мясопродукты

Тема 5. Стандарты на методы анализа мяса и мясопродуктов

Тема 6. Стандарты на мясо

Тема 7. Стандарты на полуфабрикаты и рубленные изделия

Тема 8. Стандарты на колбасы и колбасные изделия

Раздел 4. Сертификация мяса и мясопродуктов

Тема 9. Общие понятия сертификации. Правовая основа и нормативная база сертификации пищевой продукции

Тема 10. Порядок сертификации продукции

Тема 11. Правила сертификации мяса и мясных продуктов

Тема 12. Состояние и перспективы развития сертификации и других форм подтверждения соответствия

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ.

3.8 Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б1.В.05 Организация племенного дела в мясном скотоводстве

Автор В.И.Косилов, профессор

Цель освоения дисциплины: подготовка магистров, обладающих теоретическими знаниями и практическими навыками, позволяющими ему управлять селекционным процессом в отрасли мясного скотоводства.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Этап 1 методы: разведения мясного скота, системы отбора и подбора, применяемые при создании высокопродуктивных мясных пород и стад Этап 2: нормы оценки племенных качеств крупного рогатого скота мясного направления продуктивности	Этап 1: вести зоотехнический и племенной учет в разных категориях хозяйств Этап 2: составлять перспективные планы племенной работы со скотом мясных пород	Этап 1: общими принципами отбора и подбора в мясном скотоводстве Этап 2: методами оценки быков-производителей по собственной продуктивности и качеству потомства
ПК-5 способностью к разработке научно обоснованных систем ведения и технологий отрасли	Этап 1: теоретические основы разведения мясного скота Этап 2: региональную систему разведения скота мясных пород	Этап 1: вести зоотехнический и племенной учет в разных категориях хозяйств Этап 2: составлять перспективные планы племенной работы со скотом мясных пород	Этап 1: методами комплексной оценки мясного скота по генотипу и фенотипу Этап 2: методами выведения новых пород

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Организация племенного дела в Российской Федерации

Тема 1. Организация племенной работы в Российской Федерации

- Тема 2.** Селекционно – племенная работа в мясном скотоводстве
- Тема 3.** Теоретические основы отбора и подбора в мясном скотоводстве
- Тема 4.** Методы разведения мясного скота
- Тема 5.** Организации по племенной работе в животноводстве
- Тема 6.** Зоотехнический и племенной учет в мясном скотоводстве
- Тема 7.** Организация и проведение бонитировки
- Тема 8.** Определение класса животных по комплексу признаков
- Тема 9.** Оценка экстерьера и выраженности типа телосложения
- Тема 10.** Биологические основы иммуногенетического контроля
- Тема 11.** Использование молекулярно – генетических маркеров в селекции мясного скота
- Тема 12.** Биохимический полиморфизм и группа крови

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 5 ЗЕ.

3.9 Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б1.В.06 Перспективные технологии в мясном скотоводстве

Автор В.И.Косилов, профессор

Цель освоения дисциплины: подготовка специалистов, обладающих теоретическими знаниями и практическими навыками, позволяющими управлять технологическими процессами в отрасли мясного скотоводства при производстве говядины.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК -1 способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	Этап 1 технологические особенности специализированного мясного скотоводства Этап 2 рациональные приемы и методы проведения технологических процессов в отрасли	Этап 1: организовать технологический процесс производства говядины Этап 2: разрабатывать текущие и перспективные планы увеличения производства мясной продукции с учетом современных требований рынка	Этап 1: рациональными, технологическими приемами производства мяса-говядины в специализированных хозяйствах Этап 2: рациональными приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли
ПК- 4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	Этап 1: хозяйственно-биологические особенности основных пород скота Этап 2: рациональные приемы и методы проведения технологических процессов в отрасли	Этап 1: организовать технологический процесс производства говядины Этап 2: разрабатывать текущие и перспективные планы увеличения производства мясной продукции с учетом	Этап 1: объективной информацией о новейших достижениях зоотехнической науки и передовой практики в отрасли мясного скотоводства и производства говядины Этап 2: рациональными, технологическими

		современных требований рынка	приемами производства мяса- говядины в специализированных хозяйствах
--	--	---------------------------------	--

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 .Мясное скотоводство и производство говядины

Тема 1.Производство, рынок и потребление говядины и телятины в странах мира

Тема 2.Состояние и производство говядины и развитие мясного скотоводства в России

Тема 3.Потребление и Российский рынок мяса и мясопродуктов

Тема 4.Качественное состояние мясного скотоводства в России

Тема 5.Производственные системы в мясном скотоводстве

Тема 6.Мясное скотоводство. Основные термины.

Тема 7.Методы определения параметров продуктивности крупного рогатого скота мясного направления

Тема 8. Комплексная оценка качества мясной продукции

Тема 9. Технология (базовая) производства говядины в мясном скотоводстве

Тема 10.Характеристика мясной фермы

Тема 11.Экспликация и планировочные решения репродукторных мясных ферм

Тема 12.Технологическое оборудование мясных ферм

Тема 13.Экологическая безопасность и ветеринарные мероприятия на мясных фермах

Тема 14.Потребности мясного и откармливаемого скота
питательных веществах в

Тема 15. Использование биологически активных веществ и антистрессовых препаратов при откорме мясного скота

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 5 ЗЕ.

3.10 Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б.1.В.07 Технология мяса и мясопродуктов

Автор С.С. Жаймышева, доцент

Цель освоения дисциплины:

-изучение будущими специалистами теоретических и технологических основ мяса и мясопродуктов;

-подготовка высококвалифицированных специалистов, способных управлять технологическими процессами на всех стадиях производств – от производства сырья до реализации готовой продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
способен формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей (ПК-4)	Этап 1: знать основные виды продукции животноводства Этап 2: знать основные направления научно-технического прогресса в мясном скотоводстве	Этап 1: уметь проводить комплексную оценку качества мясного сырья и готовой продукции Этап 2: уметь анализировать полученную информацию; развивать способности к научно-исследовательской деятельности	Этап 1: владеть приемами определения морфологического, сортового и химического состава мяса Этап 2: владеть способностью к самостоятельному изучению новейших достижений в мясном скотоводстве

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Убой и первичная переработка животных

Тема 1. Убой и первичная переработка крупного и мелкого рогатого скота

Тема 2 . Холодильная обработка мяса и мясопродуктов

Тема 3. Факторы, формирующие качество мясного сырья

Раздел 2 . Состав, свойства и качество мясного сырья

Тема 4 . Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность

Тема 5. Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в мясе

Тема 6. Методы оценки качества мяса

Раздел 3. Технология обработки мяса и мясопродуктов

Тема 7. Технология консервирования мяса разных видов животных

Тема 8. Термическая обработка мяса

Тема 9. Контроль качества мяса и мясопродуктов

Раздел 4. Технология мясных и мясосодержащих продуктов

Тема 10. Технология производства колбасных изделий

Тема 11. Производство мясных полуфабрикатов

Тема 12. Технология производства баночных консервов

3. Общая трудоёмкость дисциплины: _3_ ЗЕ.

3.11 Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б.1.В.08 Идентификация и фальсификация мясопродуктов

Автор Е.А. Никонова, доцент

Цель освоения дисциплины: подготовка специалистов, обладающих теоретическими знаниями, практическими навыками по идентификации и фальсификации мяса и мясопродуктов

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК – 2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Этап 1 возможные виды и способы фальсификации отдельных групп мясных изделий Этап 2 методы отзыва мяса и мясных изделий на уровне, необходимом для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций.	Этап 1: Определять ассортиментную группу мяса и мясопродуктов Этап 2: проводить ассортиментную идентификацию отдельных групп мясопродуктов	Этап 1: методами идентификации Этап 2 определением фальсификации мяса и мясопродуктов:
ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	Этап 1: основные термины и их определение в области идентификации, прослеживаемости и фальсификации мяса и мясопродуктов Этап 2: критерии и методы обнаружения фальсификации отдельных видов мяса и групп мясопродуктов;	Этап 1: выбирать критерии идентификации фальсифицированного мяса и мясопродуктов Этап 2: идентифицировать информационную, количественную, качественную фальсификацию отдельных видов мясных изделий	Этап 1: методами идентификации Этап 2 определением фальсификации мяса и мясопродуктов:

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1.Идентификация и фальсификация мяса и мясных продуктов

Тема 1. Понятие об идентификации и фальсификации мяса и мясопродуктов

Тема 2. Идентификация мяса по виду , полу, возрасту, упитанности животного

Тема 3. Ассортиментная идентификация мясопродуктов

Тема 4. Квалиметрическая идентификация мясопродуктов

Тема 5. Информационная идентификация мясопродуктов

Тема 6. Способы и средства фальсификации мяса и мясопродуктов²

Тема 7. Методы определения фальсификации мяса и мясопродуктов

Тема 8. Фальсификация колбасных изделий

Тема 9. Фальсификация полуфабрикатов

Тема 10. Фальсификация мясных баночных консервов

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.

3.12 Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б1.В.09 Информационные технологии в науке и производстве

Автор Ю.И. Фёдоров, доцент

Цель освоения дисциплины: подготовка слушателей по основным вопросам теории и практики применения компьютерных технологий в науке и производстве.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	1-ый этап		
	Знать - основные закономерности функционирования информационных процессов в науке и образовании; теоретические основы моделирования, методы и средства поиска, систематизации и обработки информации,	Уметь - применять современные информационные технологии для поиска и обработки информации в профессиональной сфере,	Владеть - современными информационными системами и технологиями;
	2-ой этап		
	Знать - аппаратные и программные средства в новых информационных технологиях (ИТ); технические средства ИТ; использование прикладных программ, баз данных; локальные и глобальные компьютерные сети, телекоммуникации,	Уметь - использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности,	Владеть - владеть методами ИТ.
ОК-3 - готовностью к саморазвитию,	1-ый этап		
	Знать -	Уметь -	Владеть - навыками

самореализации, использованию творческого потенциала	перспективы развития информационных технологий и внедрения их в научную образовательную деятельность;	участвовать в разработке и внедрении компьютерных средств обучения, производить статистический анализ информации, оформлять результаты научного исследования, использовать коммуникационные технологии в научной и образовательной деятельности;	сбора и обработки научной информации
	2-ой этап		
	Знать - пути развития информационных систем; примеры баз данных учебно-методического назначения; экспертные системы, примеры экспертных систем соответствующей научной области; математические методы в биологии.	Уметь - использовать математические методы в обработке экспериментальных данных.	Владеть - владеть методами ИТ.

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Введение. Основы и инструментарий информационных технологий

Тема 1. Информационные технологии (ИТ) как составная часть информатики

Тема 2. Инструментарий информационной технологии (ИТ)

Тема 3. Проектирование Web-страниц.

Раздел 2. Пакеты прикладных программ общего назначения как инструментарий ИТ конечных пользователей

Тема 4. ППП общего назначения (универсальные), используемые в

профессиональной деятельности.

Тема 5. Обработка и анализ экспериментальных данных средствами Open Office, Statistica. MathCAD. Статистическая обработка данных. Корреляционно-регрессионный анализ. Факторный анализ. Решение оптимизационных задач. Визуализация результатов.

Раздел 3. Проблемно ориентированные пакеты прикладных программ как инструментарий ИТ автоматизации деятельности предприятий

Тема 6. Проблемно-ориентированные ППП

Тема 7. Структурные уровни управления предприятия (организацией): оперативный (операционный), тактический (функциональный), стратегический и инструментарий ИТ автоматизации его деятельности. Автоматизированные рабочие места (АРМ)

Тема 8. Программное обеспечение для управления проектами Open Office. Введение, интерфейс и возможности, итоговые документы.

Раздел 4. Методо-ориентированные ППП как инструментарий ИТ решения функциональных задач конечных пользователей

Тема 9. Методо-ориентированные ППП.

Тема 10. Комплексная автоматизация с/х предприятий

Раздел 5. ППП отдельных предметных областей. Информационные ресурсы в системе информационных технологий

Тема 11. ППП отдельных предметных областей.

Тема 12. Информационные ресурсы. Определение, назначение, структура, виды, способы хранения, передачи и поиска информации. Информационные ресурсы предметных и профессиональных областей (министерств, ведомств, учреждений, общественных и профессиональных союзов и прочее). Информационные ресурсы в зоотехнии.

Раздел 6. Применение информационных систем и технологий в научной и образовательной деятельности.

Тема 13. Сетевые технологии. Интернет технологии

Тема 14 Визуализация информации в обучении.

Тема 15. Компьютерный эксперимент в науке и производстве

Тема 16. Электронные учебники, учебные пособия и иные компьютерные средства обучения Средства и системы контроля знаний.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 5 ЗЕ.

3.13 Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.01.01 Организация воспроизводства мясного скота

Автор В.И.Косилов, профессор

Цель освоения дисциплины:

- формирование знаний и умений по организации воспроизводства стада в мясном скотоводстве;
- изучение закономерностей становления и реализации репродуктивной функции мясного скота;
- приобретение практических навыков по организации и проведению случной кампании и отелов в мясном скотоводстве

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК- 4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	Этап 1 особенности формирования репродуктивной функции скота мясных пород Этап 2 Особенности оплодотворения, беременности, родов, послеродового периода маток мясного скота	Этап 1: организовывать искусственное осеменение и случку в племенном и товарном мясном скотоводстве; Этап 2: проводить оценку качества спермопродукции.	Этап 1: методами взятие спермопродукции, выполнение основных клинических исследований по определению стерильности и бесплодия Этап 2: основными методами оценки качества спермопродукции
ПК-5 способностью к разработке научно обоснованных систем ведения и технологий отрасли	Этап 1: Особенности оплодотворения, беременности, родов, послеродового периода маток мясного скота Этап 2: Методические подходы к разработке расширенного воспроизводства	Этап 1: организовывать искусственное осеменение и случку в племенном и товарном мясном скотоводстве; Этап 2: Составлять план случек (осеменения) и отелов маток мясного скота	Этап 1: методами отбора и оценки племенной ценности ремонтного молодняка с учетом воспроизводительной способности Этап 2: методами воспроизводства мясного скота

	стада скота	мясного		
--	----------------	---------	--	--

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы воспроизводства мясного скота

Тема 1. Физиологические основы размножения крупного рогатого скота

Тема 2. Рациональная система осеменения маток мясного скота

Тема 3. Организация получения спермы у быков- производителей

Тема 4. Оплодотворение маток мясных пород

Тема 5. Физиология беременности маток мясных пород

Тема 6. Физиология родов и послеродового периода у самок мясного скота

Тема 7. Научные основы регуляции размножения мясного скота

Тема 8. Половые циклы у маток крупного рогатого скота

Тема 9. Физиология полового акта у крупного рогатого скота

Тема 10. Морфофункциональная характеристика спермиев быков

Тема 11. Влияние факторов внешней среды на спермиев

Тема 12. Оценка свежеполученной спермы быков

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.

3.14 Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.01.02 Законодательная база племенного мясного скотоводства

Автор Е.А. Никонова, доцент

Цель освоения дисциплины:

- подготовка магистров, обладающих теоретическими знаниями и практическими навыками, позволяющими ему управлять селекционным процессом в отрасли мясного скотоводств;
- формирование навыка организации и оценки работы племенных заводов и репродукторов;
- разработки программ по развитию племенного мясного скотоводства региональных уровней.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК- 2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Этап 1 плановые породы сельскохозяйственных животных разных видов и направлений продуктивности Этап 2 ведение племенного учета в племенных заводах крупного рогатого скота мясного направлений продуктивности.	Этап 1: составлять документы племенного учета, селекционных достижений Этап 2: оценить достоверность документов племенного учёта, патентов на племенные достижения	Этап 1: оценить достоверность документов племенного учёта Этап 2: оценивать деятельность племенного репродуктора, деятельность племенного завода
ПК-1 способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	Этап 1: закон РФ о племенном животноводстве ,правила определения видов организаций по племенному животноводству Этап 2: направления работы отделов деятельности государственной племенной службы, направление работы	Этап 1: пользоваться законом РФ о племенном животноводстве, Этап 2: составлять документы на племенную продукцию	Этап 1: навыками применения законодательной базы в племенном животноводстве; Этап 2: методикой составления программы по развитию племенного животноводства региональных

	племенных заводов и репродукторов с плановыми породами КРС		уровней
--	--	--	---------

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Правовые основы организации племенного дела в Российской Федерации

Тема . Закон РФ «О племенном животноводстве»

Тема 2. Селекционные достижения

Тема 3. Порядок выдачи и применения сертификата

Тема 4. Законодательно –правовые рекомендации в области ветеринарии и зоотехнии

Тема 5. Патентное право

Тема 6. Положение о департаменте животноводства и племенного дела

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.

3.15 Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.02.01 Современные методы хранения мяса и мясопродуктов

Автор Е.А. Никонова, доцент

Цель освоения дисциплины: изучение научных подходов к технологии хранения животноводческой продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-1 способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	Этап 1: факторы влияющие на качество сохранности мяса и мясопродуктов Этап 2: основные технологические решения при хранении мяса и мясопродуктов	Этап 1: разрабатывать технологические приемы сохранения качества мяса и мясопродуктов Этап 2: применять способы и режимы хранения мяса и мясопродуктов	Этап 1: методами продливающими срок хранения мясопродуктов Этап 2: владеть приемами работы на технологическом оборудовании для хранения используемом в отрасли
ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	Этап 1: Причины порчи мяса и мясопродуктов при хранении Этап 2: технологические параметры хранения животноводческой продукции (мяса и мясных продуктов	Этап 1: определять необходимость и экономическую целесообразность технологии хранения продуктов животноводства Этап 2: использовать пути совершенствования технологии хранения с учетом современных требований экологии	Этап 1: навыками самостоятельно принимать решения по вопросам хранения и транспортирования продуктов животноводства Этап 2: владеть приемами работы на технологическом оборудовании для хранения используемом в отрасли

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Микробиология хранения мяса

Тема 1. Микроорганизмы, влияющие на качество мяса и мясопродуктов

Тема 2. Виды и причины порчи мяса и мясных продуктов.

Раздел 2. Способы и режимы хранения мяса и мясопродуктов

Тема 3. Консервирование мяса низкой температурой.

Тема 4. Охлаждение мяса. Способы, условия и их оценка.

Тема 5. Замораживание мяса и подмораживание мяса . Способы, условия и их оценка.

Тема 6. Размораживание мяса. Методы и их оценка.

Тема 7. Технология сублимирования мяса и мясопродуктов

Тема 8. Консервирование мяса методом посола

Тема 9. Консервирование мяса с помощью высоких температур

Тема 10. Особенности хранения колбасных изделий и мясных консервов

Тема 11. Технология хранения мясных полуфабрикатов

Тема 12. Режимы и техника хранения мяса и мясопродуктов

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.

3.16 Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.02.02 Производство экологически-безопасной продукции животноводства

Автор Е.А. Никонова, доцент

Цель освоения дисциплины:

- получение студентами основных научно-практических знаний в области экологической безопасности производства и переработки продукции животноводства,
- владение требованиями в области охраны окружающей среды при эксплуатации объектов сельскохозяйственного назначения, метрологической и нормативной экспертиз,
- использование современных технологий в животноводстве,
- совершенствование генотипа животных с целью повышения устойчивости к болезням,
- знание о методах анализа органолептических и физико-химических показателей животноводческой продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Этап 1 природные, искусственные и антропогенные загрязнители продукции животноводства, методы их определения в продукции животноводства Этап 2 влияние загрязнителей на качество продукции животноводства, методы применяемые для предотвращения накопления пестицидов в животноводческой продукции,	Этап 1: определять качество продукции животноводства Этап 2: применять методы получения экологически чистой продукции животноводства	Этап 1: методами определения вредных веществ в продукции животноводства и методами контроля качества продуктов животноводства Этап 2: методами предотвращения поступления вредных веществ в продукцию животноводства

ПК- 4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	<p>Этап 1: Основные источники загрязнения продуктов животноводства, пути их поступления в продукты</p> <p>Этап 2: Показатели качества при производстве экологически чистой продукции животноводства</p>	<p>Этап 1: устанавливать оптимальные режимы хранения, производства и переработки животноводческой продукции;</p> <p>Этап 2: оценивать качество и экологическую безопасность продукции.</p>	<p>Этап 1: методами приемки животных и животного сырья, первичной обработки и хранения сырья</p> <p>Этап 2: методами оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям</p>
--	---	--	--

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Источники загрязнения агросферы, их влияние на сельское хозяйство

Тема 1. Основные источники загрязнения агросферы

Тема 2. Приоритетные загрязнители агросферы

Тема 3. Миграция загрязнителей по биологическим и пищевым цепям

Тема 4. Контроль качества при производстве экологически чистой животноводческой продукции

Раздел 2. Получение экологически безопасной сельскохозяйственной продукции

Тема 5. Получение экологически безопасной сельскохозяйственной продукции

Тема 6. Основные цели, задачи и объекты экологической безопасности. Государственный ветеринарный надзор за безопасностью животноводческой продукции

Тема 7. Нормирование и контроль показателей качества и безопасности животноводческой продукции

Раздел 3. Экологическая безопасность при производстве животноводческой продукции

Тема 8. Экологическая безопасность при производстве мяса. Санитарно-Гигиеническая оценка мяса.

Тема 9. Экологическая безопасность при производстве молока.

Тема 10. Санитарно-гигиеническая оценка молока.

Тема 11. Экологическая безопасность при производстве меда

Тема 12. Экологическая безопасность при производстве рыбы.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.

3.17 Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.03.01 Разведение и селекция мясного скота

Автор В.И. Косилов, профессор

Цель освоения дисциплины:

- формирование знаний и умений по отбору, подбору, выращиванию и использованию животных;
- изучение закономерностей наследования признаков;
- изучение методов разведения мясного скота.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК- 5 способностью к разработке научно обоснованных систем ведения и технологий отрасли	Этап 1 особенности онтогенеза скота мясных пород, закономерности роста и развития Этап 2 методы разведения мясного скота, роль наследственности и условий внешней среды в формировании мясных качеств	Этап 1: проводить оценку экстерьера мясного скота Этап 2: организовать отбор и подбор животных, определять классность мясного скота разных половозрастных групп по результатам бонитировки	Этап 1: приемами оценки племенной ценности скота мясных пород , методами анализа результатов оценки животных, правилами заполнения документов и ведения первичного зоотехнического и племенного учета Этап 2: основами разведения мясного скота

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Рост и развитие мясного скота

Тема 1. Происхождение, эволюция и доместикационные изменения крупного рогатого скота

Тема 2. Закономерности роста и развития мясного скота

Тема 3. Учет роста и развития

Тема 4. Закономерности роста и развития

Тема 5 Влияние различных факторов на рост и развитие

Раздел 2. Формирование мясной продуктивности

Тема 6. Влияние природно-климатических факторов на формирование мясности, экстерьерных и интерьерных особенностей скота

Тема 7 Методы учета и оценки мясной продуктивности

Тема 8. Хозяйственно-биологические особенности мясного скота

Раздел 3. Конституция, экстерьер и интерьер мясного скота

Тема 9. Классификация и характеристика типов конституции мясного скота

Тема 10. Конституционально-экстерьерные и интерьерные особенности мясного скота

Тема 11. Экстерьерные особенности мясного скота

Тема 12. Требования к статьям, пороки и недостатки экстерьера

Тема 13. Мерные инструменты, основные промеры мясного скота

Тема 14. Описание, оценка и взятие промеров у мясного скота

Тема 15. Расчет индексов телосложения, построение диаграмм и экстерьерного профиля

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 8 ЗЕ.

3.18 Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.03.02 Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясопродуктов

Автор Е.А. Никонова, доцент

Цель освоения дисциплины: формировании прочных знаний и умений в отрасли физико-химических и биохимических основ производства мяса и мясопродуктов.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	Этап 1 тканевый и химический состав мяса, биохимическую характеристику мяса, роль ферментов в посмертных превращениях тканей, автолитические изменения, происходящие в мясе и их влияние на свойства мясного сырья и продуктов Этап 2 факторы, определяющие качество и свойства мяса, механизмы микробиологических процессов и их влияние на свойства мясного сырья и продуктов	Этап 1: определять основные характеристики выпускаемых продуктов и разрабатывать ассортимент новых продуктов Этап 2: пользоваться современными методами контроля качества сырья и готовой продукции	Этап 1: терминами и определениями дисциплины Этап 2: методами анализа и оценки физико-химических и биохимических процессов

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Ткани и органы сельскохозяйственных животных

Тема 1. Мышечная ткань в производстве мясопродуктов

Тема 2. Химический состав мышечной ткани

Тема 3. Аутолитические изменения в мышечной ткани

Тема 4. Соединительные ткани

Тема 5. Внутренние органы

Тема 6. Использование крови в производстве мясопродуктов

Тема 7. Источники микроорганизмов в мясном производстве.

Раздел 2 Изменения в мясе в ходе технологических процессов

Тема 1. Физико-химические и структурно-механические свойства мяса и мясных продуктов

Тема 2. Изменения в мясе под действием физических и химических факторов

Тема 3. Биохимические изменения в мясе и мясопродуктах в ходе микробиологических процессов

Тема 4. Принципы создания комбинированных мясопродуктов

Тема 5. Общая характеристика контаминантов мяса и мясных продуктов

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 8 ЗЕ.

3.19 Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.04.01 Организация полноценного кормления мясного скота

Автор Е.А. Никонова, доцент

Цель освоения дисциплины: «Организация полноценного кормления мясного скота» являются: освоение студентами современных достижений науки и практики в области энергетического, протеинового, углеводного, липидного, минерального и витаминного питания мясного скота.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	Этап 1: методы оценки химического состава, питательности и качества кормов, кормовых добавок и премиксов используемых в кормлении мясного скота; Этап 2: нормированное кормление животных с учетом вида, возраста и физиологического состояния; методы контроля полноценности кормления животных по данным учета зооветеринарных, биохимических и экономических показателей.	Этап 1: отбирать пробы разных кормов для зоотехнического и химического анализов, проводить органолептическую оценку кормов Этап 2: оценивать корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определять их качество с учетом требований ГОСТов; на основе этих данных делать заключение о пригодности для кормления животных;	Этап 1: методами оценки качества кормов; Этап 2: методами контроля полноценности кормления на основе анализа применяемых рационов, данных биохимических, зооветеринарных и экономических исследований.
ПК-5 способностью к разработке научно обоснованных систем ведения и технологий отрасли	Этап 1: содержание питательных и антипитательных факторов в отдельных кормах и кормовых смесях; Этап 2: научные основы	Этап 1: определять нормы потребностей животных в питательных веществах и отдельных кормах Этап 2: планировать потребности	Этап 1: оценкой общей энергетической питательности кормов Этап 2: основами рационального использования

	сбалансированного кормления мясного скота, роль отдельных питательных и биологически активных элементов кормов в обмене веществ животных;	животных в кормах на год, сезон, месяц, сутки	азотсодержащих, минеральных, витаминных добавок, ферментных препаратов, кормовых антибиотиков.
--	---	---	--

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Корма, используемые в кормлении мясного скота

Тема 1. Корма. Классификация и химический состав кормов

Тема 2. Сочные и грубые корма в кормлении мясного скота

Тема 3. Концентрированные корма в кормлении мясного скота

Тема 4. Корма животного происхождения в кормлении мясного скота

Тема 5. Кормовые добавки в кормлении мясного скота

Тема 6. Методы контроля полноценности кормления

Тема 7. Последствия несбалансированного кормления

Раздел 2. Биологические основы нормированного кормления мясного скота

Тема 8. Особенности нормированного кормления быков –производителей мясных пород

Тема 9. Организация полноценного кормления высокопродуктивных стельных сухостойных коров»

Тема 10. Организация полноценного кормление коров на подсосе

Тема 11. Система нормированного кормления ремонтного молодняка мясных пород

Тема 12. Особенности откорма молодняка и взрослого скота мясных пород»

Тема 13. Заключительный интенсивный откорм молодняка крупного рогатого скота

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.

3.20 Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Б.1В.ДВ.04.02 Создание прочной кормовой базы и контроль полноценности кормления

Автор Е.А. Никонова, доцент

Цель освоения дисциплины:

- формирование знаний у будущих магистров по прогрессивным технологиям заготовки высококачественных кормов;
- формирование знаний по формированию высокоэффективной кормовой базы животноводства;
- формирование знаний по современным способам повышения эффективности использования животными питательных веществ и энергии рациона.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-1 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Этап 1. Основные кормовые средства Этап 2 механизм усвоения питательных веществ	Этап 1 определять пригодность кормовых средств к скармливанию Этап 2 составлять полноценный рацион	Этап 1 опыт оценки качества кормов Этап 2 опыт составления рационов
ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	Этап 1. современные методы оценки питательности кормов; Этап 2 методы контроля полноценности кормления сельскохозяйственных животных, особенности контроля полноценности кормления крупного рогатого скота;	Этап 1 оценивать корма по химическому составу; Этап 2 оценивать корма по энергетической питательности	Этап 1. владеть методикой проведения детального анализа рационов для животных с учетом взаимодействия отдельных питательных веществ кормов на их организм; Этап 2. определять качество кормов с учетом требований ГОСТов;

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Научное обоснование организации полноценного питания и методы его контроля.

Тема 1. Научное обоснование организации полноценного питания и методы его контроля.

Тема 2. Современные способы оценки питательности кормов

Раздел 2. Заготовка качественных кормов

Тема 3 Прогрессивные способы заготовки кормов

Тема 4. Современные способы подготовки кормов к скармливанию

Тема 5. Комбикорма, их виды, состав, питательность

Тема 6. Нетрадиционные корма и кормовые добавки

Раздел 3. Контроль полноценности кормления

Тема 7. Контроль полноценности кормления КРС

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.

3.21 Аннотация к рабочей программе практики

Наименование практики : Б2.В.01(У) Учебная практика

Автор: Е.А. Никонова, доцент

1. Цель освоения практики: Целью учебной практики является приобретение магистром первичных профессиональных умений и навыков по мясному скотоводству.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-3 готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Этап 1 : новейшие достижения в области мясного скотоводства	Этап 1: использовать современные методы и приемы работы с животными	Этап 1: владение знаниями, навыками для получения первичных профессиональных навыков
	Этап 2:; Приемы планирования, управления на производстве	Этап 2: осуществлять сбор, анализ и интерпретацию данных в области животно водства	Этап 2: навыками работы с технологическим и лабораторным оборудованием, химическими реактивами и посудой.
ПК-1 способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	Этап 1: породы мясного скота	Этап 1: уметь использовать современные методы и приемы работы с животными	Этап 1: владеть зоотехнической и технологической терминологией
	закономерности роста, развития и формирования продуктивных качеств мясного скота;	Этап 2: уметь решать теоретические и практические типовые и системные задачи, связанных с профессиональной деятельностью в области мясного скотоводства	Этап 2: приемами комплексной оценки качества сырья и продуктов

3. Содержание практики:

1.Разработка индивидуальной программы прохождения практики

2. Освоение правил работы с сельскохозяйственными животными и приобретение практических навыков.
 3. Изучение хозяйственно-биологических особенностей основных пород и типов мясного скота
 4. Освоение правил и приобретение практического навыка работы с научным оборудованием.
 5. Освоение методов, анализ и интерпретация полученных результатов
 6. Освоение правил работы с научной и учебной литературой
- Развитие навыков работы с аудиторией и в коллективе

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.

3.22 Аннотация к рабочей программе практики

Автор: В.И. Косилов, профессор

Наименование практики: Б2.В.02(Н) Научно-исследовательская работа

1.Цель освоения практики:

формирование у магистрантов компетенций, направленных на приобретение навыков планирования и организации научного эксперимента и умений выполнения научно-исследовательских с применением различного оборудования и компьютерных технологий;

- подготовить студента-магистранта, как к самостоятельной научно-исследовательской работе, основным результатом которой является написание и успешная защита магистерской диссертации, так и к проведению научных исследований в составе творческого коллектива.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
способностью к разработке научно обоснованных систем ведения и технологий отрасли (ПК-5).	Этап 1: алгоритм постановки задач научно-исследовательских работ, самостоятельно го выполнения исследования по теме магистерской программы	Этап 1: планировать, научно-исследовательские и производственно-технические работы по теме магистерской программы с применением современной аппаратуры, оборудования и компьютерных технологий;	Этап 1: методами организации и проведения производственной работы в области мясного скотоводства
	Этап 2: способы обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретаций	Этап 2: самостоятельно выполнять исследования по теме магистерской диссертации;	Этап 2: способностью к самостоятельной научно-исследовательской работе и к работе в научном коллективе,
- способностью	Этап 1	Этап 1	Этап 1 навыки

<p>формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей(ПК-4);</p>		<p>определять объект и предмет исследования;</p>	<p>формулирования и решения задач, возникающие в процессе выполнения научно-исследовательской работы;</p>
	<p>Этап 2 средства и методы решения поставленных задач в научном исследовании в области мясного скотоводства.</p>	<p>Этап 2 обосновывать выбранное научное направление и формулировать четко цели исследования.</p>	<p>Этап 2</p>
<p>ОК-1 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу</p>	<p>Этап 1 методы анализа и самоанализа, способствующие развитию личности высококвалифицированного работника.</p>	<p>Этап 1; делать обоснованные заключения по результатам проводимых исследований, в том числе в виде научных докладов и публикаций</p>	<p>Этап 1 способностью к профессиональной адаптации, к обучению новым методам исследования и технологиям</p>
	<p>Этап 2. Правила сбора, научных источников, реферирования научных публикаций, правила написания литературного обзора</p>	<p>Этап 2 вести научные дискуссии, не нарушая законов этики, логики и правил аргументирования.</p>	<p>Этап 2 навыки генерировать новые идеи и методические решения</p>

1. Содержание практики:

семестр	Вид работы, включая самостоятельную работу студентов
I	<p>определение объекта и предмета исследования;</p> <p>обоснование актуальности выбранной темы или написание реферата по избранной теме; утверждение темы диссертации;</p> <p>утверждение плана-графика работы над диссертацией (задания) с указанием основных мероприятий и сроков их реализации;</p> <p>постановка целей и задач диссертационного исследования;</p> <p>выбор необходимых методов исследования;</p>

	ознакомление с тематикой исследовательских работ; разработка методологии сбора данных; сбор фактического материала для диссертационной работы; формирование библиографии и базы источников; подготовка чернового варианта обзора литературы; подготовка публикаций и участие в конференциях и конкурсах;
II	сбор и систематизация фактического материала; формирование библиографии и базы источников; анализ результатов экспериментальных данных; подготовка публикаций и участие в конференциях и конкурсах
III	корректировка темы (при необходимости); подготовка публикаций и участие в конференциях и конкурсах; экспертная оценка по промежуточному результату–предварительное заслушивание;

2. Общая трудоёмкость дисциплины: 11 ЗЕ.

3.23 Аннотация к рабочей программе практики

Наименование практики : Б2.В.03(П) Производственная практика

Автор В.И. Косилов, профессор

Цель освоения практики:

1 Формирование у магистров общекультурных, личностных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки по практическому применению современных технологий использования животных;

2. Научить студентов технологии сбора и анализа полученной информации, практическим методам генетического анализа применительно к задачам селекционного процесса в животноводстве использования информационных систем для решения практических задач, моделирования различных аспектов племенной работы с мясным скотом;

3. Формирование умений и навыков осуществления технологии производства говядины в условиях сельскохозяйственного предприятия, изучение технологических процессов ведения отрасли, практических методов учета продуктивности животных, зоогигиенического и зоотехнического анализа применительно к задачам увеличения продуктивности и улучшения качества производимой продукции в животноводстве.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2)	Этап 1: методы анализа и самоанализа, способствующие развитию личности высококвалифицированного работника. Этап 2: специфику работы на производстве	Этап 1: уметь оценивать эффективность использования технологических методов для решения современных задач мясного скотоводства Этап 2: формировать работоспособные отношения в коллективе;	Этап 1: навыки анализа полученных данных Этап 2: умение делать заключения по использованию животных в виде проведения дискуссий, научных докладов, публикации статей
способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем	Этап 1: проблематику в области мясного скотоводства; Этап 2: современные	Этап 1: использовать источники информации для	Этап 1: -навыками практического проведения научных

интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей (ПК-4);	методы и приемы содержания и кормления, разведения и эффективного использования мясного скота;	выбора технологических решений по рациональной эксплуатации мясного скота; Этап 2: обосновывать принятие оптимальных решений для повышения эффективности использования мясных пород скота	исследований, производственных процессов Этап 2: навыками проверки анализа и оптимизации структур моделей для прогнозирования эффективности мероприятий по управлению
-способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний (ПК-1);	Этап 1: методы организации и проведения зоотехнических мероприятий в условиях производства; Этап 2: способы обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретаций;	Этап 1: прогнозировать сбыт продукции отрасли мясное скотоводство Этап 2: рассчитывать объемы производства и качества продукции мясного скотоводства	Этап 1: методами организации производственной работы в области мясного скотоводства Этап 2: методами проведения производственной работы в области мясного скотоводства;

2. Содержание практики:

1	Получение на кафедре, проводящей практику консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, технике безопасности; получение у руководителя задания на практику; Изучение программы практики и учебно-методической документации по практике
2	Знакомство с предприятием и изучение его производственной деятельности
3	Изучение кормовой базы хозяйства, рационов кормления скота мясного направления продуктивности разных половозрастных группам, физиологического состояния
4	Изучение организации учета и рационального использования кормов в хозяйстве. Анализ и разработка мероприятия по созданию устойчивой кормовой базы в хозяйстве
5	Изучение технологии содержания, механизации основных технологических процессов, помещений для содержания животных разных половозрастных групп и физиологического состояния

6	Изучение структуры стада и его классного состава, знакомства с основными формами племенного учета в мясном скотоводстве и его ведения в хозяйстве
7	Изучение приемов воспроизводства мясного скота в хозяйстве
8	Изучение и анализ методов разведения животных, разработка перспектив эффективного использования животных в хозяйстве
9	Изучение зооветеринарных мероприятий в хозяйстве
10	Изучение организации и охраны труда в хозяйстве
11	Изучение и анализ мясной продуктивности животных в условиях хозяйства по существующей технологии
12	Выбор направления и обоснования темы исследования и изучение специальной литературы
13	Разработка методики исследования и формирование рабочей гипотезы
14	Освоение частных методик решения поставленных задач
15	Сбор исходных данных и подготовка отчета о практике

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 12 ЗЕ.

3.24 Аннотация к рабочей программе практики

Наименование практики : Б2.В.04(Пр) Преддипломная практика

Автор В.И. Косилов, профессор

Цель освоения практики: формирование у магистров общекультурных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки, овладение умениями и навыками самостоятельно ставить задачи, анализировать полученные результаты и делать выводы, приобретение и развитие навыков ведения научно-исследовательской работы.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
способностью к разработке научно обоснованных систем ведения и технологий отрасли (ПК-5).	Этап 1 проблематику в области мясного скотоводства;	Этап 1 обосновывать выбранное научное направление и формулировать четко цели исследования;	Этап 1 . организации и проведения научного опыта по теме исследования
	Этап 2 средства и методы решения поставленных задач в научном исследовании в области мясного скотоводства;	Этап 2 подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании,	Этап 2 навыками сбора и работы с полученными экспериментальным и данными
- способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей(ПК-4);	Этап 1 методы организации и проведения научно-исследовательской работы в изучаемой отрасли животноводства;	Этап 1 пользоваться методиками проведения научных исследований	Этап 1 навыками практического проведения научных исследований
	Этап 2 способы обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретаций;	Этап 2 делать обоснованные заключения по результатам проводимых исследований, в том числе в виде научных докладов и публикаций;	Этап 2 навыками проверки анализа и оптимизации структур моделей для прогнозирования эффективности мероприятий по управлению качеством

			продукции сельского хозяйства
ОК-1 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Этап 1	Этап 1 реферировать научные публикации;	Этап 1 методами организации и проведения научно-исследовательской работы в области мясного скотоводства
	Этап 2	Этап 2 вести научные дискуссии, не нарушая законов этики, логики и правил аргументирования	Этап 2 способами обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретаций
ОК-3 готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Этап 1 методы анализа и самоанализа, способствующие развитию личности высококвалифицированного работника.	Этап 1 строить взаимоотношения с коллегами и педагогами.	Этап 1: навыки организации работы на производстве, в хозяйстве Этап. 2
	Этап 2 Знание алгоритмов постановки задач научно-исследовательской работы	Этап 2 использовать творческий потенциал при проведении научного эксперимента	Этап 2 практическими навыками самостоятельной научно-исследовательской работе и работы в научном коллективе, способностью к профессиональной адаптации, к обучению новым методам исследования и технологиям

2. Содержание практики:

- 1 Составление индивидуального плана прохождения научно-исследовательской практики совместно с руководителем
Магистрант самостоятельно составляет план прохождения практики и утверждает его у своего научного руководителя. Также формулируется цель и задачи экспериментального исследования.

- 2 Подготовка к проведению научного исследования. Магистранту необходимо изучить: методы исследования и проведения экспериментальных работ; правила эксплуатации исследовательского оборудования; методы анализа и обработки экспериментальных данных; информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере; требования к оформлению научно-технической документации; порядок внедрения результатов научных исследований и разработок. На этом этапе магистрант разрабатывает методику проведения эксперимента.
- 3 Проведение экспериментального исследования
На данном этапе магистрант собирает исходные данные и образцы для исследований, формирует исходную базу данных, производит расчеты
- 4 Обработка и анализ полученных результатов.
Магистрант проводит статистическую обработку экспериментальных и первичных данных, делает выводы о их достоверности, проводит их анализ
- 5 Заключительный. Магистрант оформляет отчет о практике, готовит публикацию и презентацию результатов проведенного исследования. Защищает отчет по преддипломной практике

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 24 ЗЕ.