МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕНЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ренением Уненого совета университета отза — 20 2г. Протокол № 6 Предсенатель совета, ректор университета ____ Гончаров А.Г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Направление подготовки (специальность) 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль образовательной программы Инновационные технологии переработки растительного сырья

Квалификация выпускника магистр

СОГЛАСОВАНО

Представитель от работодателей:

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ

ОБЩЕСТВО «Хлебопродукт-

г.Оренбург

Генеральный директор

Джуламанов А.

Образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании учебнометодической комиссии

Протокол № 4 от « 1 » делет 20 23 г. Руководитель учебного структурного подразделения Дел И.В.Васильев

СОДЕРЖАНИЕ

I Оощая характеристика образовательной программы4
1.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам
1.2 Области/сферы профессиональной деятельности выпускника
1.3 Типы задач профессиональной деятельности и задачи профессиональной
деятельности4
1.4 Направленность (профиль) образовательной программы4
1.5 Планируемые результаты освоения образовательной программы4
1.6 Индикаторы достижения компетенций5
1.7 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для
реализации образовательной программы
2 Учебный план по образовательной программе
3 Приложения
3.1 Календарный учебный график
3.2 Рабочие программы дисциплин
3.3. Программы практик и научно-исследовательской работы
3.4. Программа государственной итоговой аттестации
3.5 Методические материалы
3.6 Оценочные материалы
3.6.1 Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной
аттестации обучающихся
3.6.2 Оценочные материалы для итоговой (государственной итоговой)
аттестации
3.7.1 Рабочая программа воспитания
3.7.2 Календарный план воспитательной работы

1. Общая характеристика образовательной программы

- 1.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам: магистр.
- 1.2 Области/сферы профессиональной деятельности выпускника

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований в пищевой технологии и биотехнологии, промышленной экологии, пищевой инженерии, здорового питания и инновационного развития отрасли);
- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения);
- 40 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) (в сфере общественного питания).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

- 1.3 Типы задач профессиональной деятельности задачи профессиональной деятельности:
- В рамках освоения программы магистратуры выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:
 - технологический;
 - организационно-управленческий;
 - научно-исследовательский.
 - 1.4 Направленность (профиль) образовательной программы:

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

1.5 Планируемые результаты освоения образовательной программы:

- выпускник должен обладать следующими универсальными компетенциями (УК):
- УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;
 - УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла;
- УК–3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;
- УК–4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия;
- УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия;
- УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.

- выпускник должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;
- ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;
- ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений;
- ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения;
- ОПК-5. Способен проводить научно-исследовательские и научнопроизводственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач.

- выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

- ПК-1. Способен поддерживать установленные технологией режимы и параметры для хранения и переработки продукции растениеводства;
- ПК-2. Способен выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций по переработке продукции растениеводства;
- ПК-3. Способен использовать программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций по переработке продукции растениеводства;
- ПК-4. Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

1.6 Индикаторы достижения компетенций

- УК -1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи
- УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки
- УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
- УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение
- УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
- УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время
- УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
- УК-3.2 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды
- УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата
- УК-4.1 Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках
- УК-4.2 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные

взаимодействия с партнерами

- УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения
- УК-5.1 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития, включая мировые религии, философские и этические учения
- УК-5.2 Умеет недискриминационно конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
- УК-5.3 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
- УК-6.1 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
- УК-6.2 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
- УК-6.3 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
- ОПК-1.1 Критически оценивает экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения
- ОПК-1.2 Обосновывает и реализует инновационную политику производства продукции различного назначения
- ОПК-1.3 Определяет и оценивает конкурентоспособные концепции предприятия при производстве продукции разного назначения
- ОПК-2.1 Решает задачи по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
- ОПК-2.2 Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции различного назначения
- ОПК-2.3 Осуществляет контроль за соблюдением мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
- ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество
- ОПК-3.2 Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата
- ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством
- ОПК-4.1 Обосновывает и реализует методы моделирования в производстве продукции различного назначения из растительного сырья
- ОПК-4.2 Осуществляет проектирование технологических процессов производства продукции различного назначения из растительного сырья
- ОПК-4.3 Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции различного назначения из растительного сырья
- ОПК-5.1 Использует научные знания для решения приоритетных технологических задач
- ОПК-5.2 Реализует навыки исследовательской деятельности для решения приоритетных технологических задач
 - ОПК-5.3 Обеспечивает проведение научно- исследовательских и научно-

производственных работ для решения технологических задач

- ПК-1.1 Использует знания новейших достижений техники и технологии для поддержания установленных технологией режимов и параметров
- ПК-2.1 Критически оценивает эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции из растительного сырья
- ПК-3.1 Находит и использует программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производственного процесса
- ПК-4.1 Готов действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения

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

Реализация программы магистратуры обеспечивается педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях.

Квалификация педагогических работников организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Более 70 % численности педагогических работников организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Более 5 % численности педагогических работников организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Более 60 % численности педагогических работников организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляеться научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

министерство сельского хозяйства российской федерации

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

План одобрен Ученым советом вуза Протокол № 6 от 22.12.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Еограров А.Г.

УТВЕРЖДАЮ

19.04.02

Продукты питания из растительного сырья

по программе магистратуры

Программа

Инновационные технологии переработки растительного сырья

магистратуры:

Квалификация: магистр	

Форма обучения: Очная		
Срок получения образования: 2 г.	32	

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

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1040 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Декан

Руководитель ОПОП

/Васильев И.В./

Календарный учебный график

Mec	-	Сент	ябрь		S	Ox	тябр	ж.	2		Host	брь			Дека	брь		.	Я	шар	6		Фе	epar	пь			Maj	рт		y,	Ar	рель			Ma	й			Ию	ПЪ		vs.	И	Іоль		2		Apry	cT	
- Augus	1 - 7	8 . 34	15 - 23	22 · 28	- 67	6 - 12	13 - 39	20 - 36	27.	6 · E		17 - 23	24 - 30	2 - 0	7	15 - 21		-53	5 - 33	12 - 38	92 · 61	-97	2 - 8	81 - 6	76 - 22	- 672	2 - 8	9 - 15	•	23 - 29	30	6 - 12	33 - 39	N	4 - 30		18 - 24	25 - 33	•		•	00	29	71	13 - 39	20 - 26	- 22	3 - 9	•	17 - 23	١.
Нед	1	2	3	4	55	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 3	1 35	36	37	38	39	40	41	42	13	44	45	46	47	48	49	50	51 57	Ž
																			*	Э	K					*												Э	П	П	П	П	П	П	П	K	K	K	K	K K	
1		┺	╙	_	\sqcup	_	-	\vdash	_	*	Ш	-	-	\vdash	_	\Box	-	3	*	9	K	ш	_	\vdash	_	\Box	-	\dashv	\rightarrow	\rightarrow	-	-	\rightarrow	+	┺	⊢	Ш	3	п	п	п	П	п	п	K	K	К	K	K	K K	
1	⊢	⊢	⊢	-	\vdash	_	Н	\vdash	-	\vdash	Н	Н	Н	\vdash	-	\vdash	\rightarrow	9	-	9	K	Н	_	\vdash	_	\vdash	\vdash	\dashv	\rightarrow	\rightarrow	-	\vdash	+	+	-	\vdash	-	9	-	<u>n</u>	-			<u> </u>	K	K	K	K	K	K K	
1	⊢	⊢	⊢	-	\vdash	-	-	\vdash	-	\vdash	Н	-	-	\vdash	-	\vdash	\rightarrow	÷	3	3	IK.	-	_	\vdash	_	\vdash	-	\dashv	\rightarrow	\rightarrow	-	\vdash	+	*	+	\vdash	3	3	"	+	#	-	#	-	K V	K V	K.	K.	K	K K	
1	Н	┢	-	\vdash	\vdash	\neg	Н	\vdash	\vdash	\vdash	Н	Н	Н	Н	\neg	\vdash	\dashv	*	9	9	K		Н	\vdash		\vdash	\dashv	\dashv	\dashv	\dashv	\dashv	\dashv	o	+	*	\vdash	Э	9	n l	п	ii l	ii l	n	n l	K	K	K	K	K	KK	
		т	-	$\overline{}$	\blacksquare		$\overline{}$		$\overline{}$			$\overline{}$	$\overline{}$			\blacksquare	\neg	\neg	٠		Э	Э	п	п	п	*	П	п	п	Па	Па	Па	Па П	Па	Па	Па	Д	Д	Д	Д	Д	Л	Л	К	К	К	К	К	К	K K	П
1		Г								*							\neg		*		Э	Э	п	Е		П	П	П	Па	Па	Па	Па	Па П	Па	Па	Па	Д	Д	Д	Д	Д	Д	K	K	К	K	К	К	К	K K	П
п																			*	Э	Э	K	п	Е	Е	П	П	П	Па	Па	Па	Па	Па П	Па	Па	Па	Д	Д	Д	Д	Д	Д	K	K	K	K	K	K	K	K K	듸
	ᆫ	_	$ldsymbol{ldsymbol{ldsymbol{eta}}}$														\Box	*	*	Э	m	K	п	Е	Е	Е	П	П	Па	Па	Па	Па	Па П	Па	Па	K	П	Д	Д	Д	Д	Д	K	K	K	K	K	K		K K	
1	\vdash	ــــ															\rightarrow	*	\rightarrow	Э	Э	K	П		П	П	П	П	Па	ПД	Па	Па	Па П	1 *	ПД	K	Д	Д	Д	*	Д	Д	K	K	K	K	K	K		K K	
		_																*		Э	Э	K	п	п	П	П	П	П	Па	ПД	Па	Па	Па П	ι Па	*	K	Д	Д	Д	Д	Д	Д	K	K	K	K	K	K	K	K K	í.

Сводные данные

			Курс 1			Курс 2		Итого
		Cen. 1	Cen. 2	Boero	Сем. 3	Cen. 4	Boero	иного
	Теоретическое обучение	17	16	33	18		18	51
Э	Экзаменационные сессии	14/6	1 3/6	3 1/6	2		2	5 1/6
П	Производственная практика		6	6		6	6	12
Пд	Преддипломная практика					8	8	8
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
K	Каникулы	1	6 5/6	7 5/6	4/6	9 2/6	10	17 5/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	4 (24 дн)
Прод	олжительность обучения	600	лее 39 н	ед.	600	пее 39 н	ед.	
Ито	го	21	31	52	22	30	52	104

План

план																																							
	-		Формы п	ом. атт.	3.0	e.	-			Итого а	кад.часов						Семестр			Кур	c 1			Семестр 2						Семестр	3		Кур	pc 2		Семестр 4			
Считать в плане Индекс	Наименование	Экза мен 3	ачет Заче оц	et c KII K	ур Экспер тное		łасов в Эн з.е.		По Конг ану раб	г. из	кора ср	Конт	Интер часы	з.е. Ле	ек Ла	a6 Пр	из Кур	ос. па	кора СР	Конт роль	3.e.	Лек Лаб	Пр	из Курс.	па к	OPA CP	Конт з.е.	Лек	Паб Пр	из К	pc. n/	кора ср	Конт	з.е. /	Лек Лаб		ПА КОР	PA CP	Конт роль
Блок 1.Дисциплинь	ı (модули)				81	81	2	2916 2	916 175	4	1162		12	25 23	0 15	50 136	2	14	368		27	208 220	126	2	16	400	29	268	56 210		16	394							
Обязательная част					34	34			224 710		514		12	17 16	50 5			10	254		13	80 48	126		8	206	4	36	52		2	54							
+ 61.0.01	Философские проблемы науки и техники		1		4	4			44 74		70			4 3	6	36		2	70																				
+ 61.0.02	Профессиональный иностранный язык		2		4				44 80	_	64										4		78		2	64							₩		_	$-\!\!+\!\!-\!\!+$	$-\!\!\!\!+\!\!\!\!\!-$		-
+ 61.0.03	Защита интеллектуальной собственности Инновационные технологии переработки		1		4	4			44 88		56		4	4 3	6	50		2	56														+		\rightarrow	+	$-\!\!\!\!+\!\!\!\!-$		+-
+ 61.0.04	продукции растениеводства	2			5	5	36	180	80 100)	80		4								5	48 48			4	80													
+ 61.0.05	Психология маркетинговой деятельности		3		4	4	36	144 1	44 90		54																4	36	52		2	54							
+ 61.0.06	Экономика и управление на предприятиях по переработке растительного сырья		2		4	4	36	144	44 82		62										4	32	48		2	62							\perp						
+ 51.0.07	Биотехнологии в производстве продуктов питания из растительного сырья	1			5	5	36	180	80 108	1	72			5 5	2 5	2		4	72														₩				_		
+ 61.0.08	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции		1		4	4			44 88		56		4	4 3		50		2	56																				
Часть, формируема	я участниками образовательных отнош	ений			47	47	1	1692 1	592 104	4	648			8 7	0 9	8	- 2	. 4	114		14	128 172	!	2	8	194	25	232	56 158		14	340	4						4
+ B1.B.01	Пищевые и биологические добавки при производстве продукции из растительного сырья		1		4	4	36	144	44 88		56			4 3	6 5	0		2	56																				
+ 51.8.02	Современные направления развития мукомольного и крупяного производства		1	1	4	4	36	144	44 86		58			4 3	4 4	8	2	2	58																				
+ 61.B.03	Современные методы исследования качества растительного сырья и контроль производства	2			5	5	36	180	80 114		66										5	48 62			4	66													
+ 61.8.04	Инновационные технологии охлажденных и замороженных продуктов из растительного сырья		3		4	4	36	144	44 90		54																4	36	52		2	54							
+ 61.8.05	Современные технологии производства макаронных и хлебобулочных изделий	2		2	5	5	36	180	80 114		66										5	48 62		2	2	66													
+ 61.8.06	Проектирование технологических процессов н предприятиях малой мощности	a 3			5	5	36	180	80 110)	70																5	52	54		4	70							
+ 61.8.07	Таможенный контроль растительного сырья и продуктов переработки		3		4	4	36	144	44 90		54																4	36	52		2	54							
+ 61.B.08	Планирование и прогнозирование при переработке продукции растениеводства		3		4	4	36	144	44 90		54																4	36	52		2	54							
+ 61.B.09	Инновационные технологии спиртового производства		2		4	4	36	144	44 82		62										4	32 48			2	62													
+ Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	3		4	4		144 1	44 90		54																4	36	52		2	54							
+ Б1.В.ДВ.01.0	Производство и переработка бахчевых культур	9	3		4	4	36	144	44 90		54																4	36	52		2	54							
- Б1.В.ДВ.01.0	Нормирование и оплата труда на предприятия по переработке продукции растениеводства	DX .	3		4	4	36	144	44 90		54																4	36	52		2	54							
+ Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	3		4	4		144 1	44 90		54																4	36	52		2	54							
+ Б1.В.ДВ.02.0	Инновационные технологии хранения продукции растениеводства		3		4	4	36	144	44 90		54																4	36	52		2	54							
- Б1.В.ДВ.02.0	Хранение плодоовощной продукции в		3		4	4	36	144	44 90		54																4	36	52		2	54	1					T	T
Блок 2.Практика	регулируемых газовых средах				30	30	1	1080 1	100 100	0 360	720										9			108		216							+	21		252	504	4	+
Обязательная част					30	30				0 360											9			108		216								21		252	504		
+ 62.0.01(II)	Производственная технологическая практика	2			9	9			24 324	_											9			108		216													
+ 62.0.02(II)	Производственная научно-исследовательская практика	4			9	9	36	324	24 324	108	216																						\perp	9		108	216	i	Ш
+ Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	4			12	12			32 432		288																							12		144	288		
Блок З.Государстве	нная итоговая аттестация	, ,			9	9		324 3	24 36		36 288																						4	9			36	288	4
+ Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты защиты выпускной квалификационной работы работа магистра)	и (4			9	9	36	324	24 36		36 288																							9			36	288	
ФТД.Факультативн					4	4		144 1	44 76		68			2 1	R	18		2	34								2	18	18		2	34			\rightarrow	+	+	+	
+ ФТД.01	Технологическое оборудование предприятий г переработке растительного сырья	10	3		2	2			72 38		34								54								2	18	18		2								
+ ФТД.02	История развития пищевых производств	1 +	1	+ +	2	2	36	72	72 38		34			2 1	8	18		2	34	+			+										+-	+	+	++	+	+-	+
	,								1 30											1																 			

Индекс	Содержание	Тип
/K-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи	-
УК-1.2	Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки	-
УК-1.3	Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.03	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.О.06	Экономика и управление на предприятиях по переработке растительного сырья	
Б1.В.02	Современные направления развития мукомольного и крупяного производства	
Б1.В.06	Проектирование технологических процессов на предприятиях малой мощности	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.02(П)	Производственная научно-исследовательская практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
/K-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение	-
УК-2.2	Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	-
УК-2.3	Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	-
Б1.О.03	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.О.04	Инновационные технологии переработки продукции растениеводства	
Б1.О.07	Биотехнологии в производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.06	Проектирование технологических процессов на предприятиях малой мощности	
Б1.В.08	Планирование и прогнозирование при переработке продукции растениеводства	
Б2.О.02(П)	Производственная научно-исследовательская практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
/K-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
УК-3.1	Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	-
УК-3.2	Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	-
УК-3.3	Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	-
Б1.О.07	Биотехнологии в производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.04	Инновационные технологии охлажденных и замороженных продуктов из растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.08	Планирование и прогнозирование при переработке продукции растениеводства	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
/K-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
УК-4.1	Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	-
УК-4.2	Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами	-
УК-4.3	Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения	-
Б1.О.02	Профессиональный иностранный язык	
Б1.В.07	Таможенный контроль растительного сырья и продуктов переработки	
Б2.O.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
′K-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
УК-5.1	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития, включая мировые религии, философские и этические учения	-
УК-5.2	Умеет недискриминационно конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	-
УК-5.3	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.В.07	Таможенный контроль растительного сырья и продуктов переработки	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
K-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
УК-6.1	Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	-
УК-6.2	Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	-
УК-6.3	Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.03	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.О.05	Психология маркетинговой деятельности	
Б1.O.07	Биотехнологии в производстве продуктов питания из растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.08	Планирование и прогнозирование при переработке продукции растениеводства	
Б1.В.ДВ.01.02	Нормирование и оплата труда на предприятиях по переработке продукции растениеводства	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
ОПК-1.1	Критически оценивает экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения	-
ОПК-1.2	Обосновывает и реализует инновационную политику производства продукции различного назначения	-
ОПК-1.3	Определяет и оценивает конкурентоспособные концепции предприятия при производстве продукции разного назначения	-
Б1.О.04	Инновационные технологии переработки продукции растениеводства	
Б1.О.06	Экономика и управление на предприятиях по переработке растительного сырья	
Б1.О.07	Биотехнологии в производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	опк
ОПК-2.1	Решает задачи по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	-
ОПК-2.2	Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции различного назначения	-
ОПК-2.3	Осуществляет контроль за соблюдением мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	-
Б1.О.04	Инновационные технологии переработки продукции растениеводства	
Б1.О.08	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
52.O.01(Π)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
OUK-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	опк
ОПК-3.1	Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество	-
ОПК-3.2	Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата	-
ОПК-3.3	Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством	-
Б1.O.08	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б2.О.02(П)	Производственная научно-исследовательская практика	
Б2.O.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ФТД.01	Технологическое оборудование предприятий по переработке растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	опк
ОПК-4.1	Обосновывает и реализует методы моделирования в производстве продукции различного назначения из растительного сырья	-
ОПК-4.2	Осуществляет проектирование технологических процессов производства продукции различного назначения из растительного сырья	-
ОПК-4.3	Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции различного назначения из растительного сырья	-
Б1.О.04	Инновационные технологии переработки продукции растениеводства	
Б1.О.08	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	опк
ОПК-5.1	Использует научные знания для решения приоритетных технологических задач	-
ОПК-5.2	Реализует навыки исследовательской деятельности для решения приоритетных технологических задач	-
ОПК-5.3	Обеспечивает проведение научно- исследовательских и научно-производственных работ для решения технологических задач	-
Б1.О.05	Психология маркетинговой деятельности	
Б2.О.02(П)	Производственная научно-исследовательская практика	
Б2.O.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ПК-1	Способен поддерживать установленные технологией режимы и параметры для хранения и переработки продукции растениеводства	-
ПК-1.1	Использует знания новейших достижений техники и технологии для поддержания установленных технологией режимов и параметров	-
Б1.О.04	Инновационные технологии переработки продукции растениеводства	
Б1.В.05	Современные технологии производства макаронных и хлебобулочных изделий	
Б1.В.09	Инновационные технологии спиртового производства	
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии хранения продукции растениеводства	
Б1.В.ДВ.02.02	Хранение плодоовощной продукции в регулируемых газовых средах	
Б2.O.01(П)	Производственная технологическая практика	
53.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ФТД.01	Технологическое оборудование предприятий по переработке растительного сырья	
ПК-2	Способен выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций по переработке продукции растениеводства;	-
ПК-2.1	Критически оценивает эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции из растительного сырья	-
Б1.О.04	Инновационные технологии переработки продукции растениеводства	
Б1.В.02	Современные направления развития мукомольного и крупяного производства	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.B.04	Инновационные технологии охлажденных и замороженных продуктов из растительного сырья	
Б1.В.05	Современные технологии производства макаронных и хлебобулочных изделий	
Б1.В.09	Инновационные технологии спиртового производства	
Б1.В.ДВ.01.01	Производство и переработка бахчевых культур	
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии хранения продукции растениеводства	
Б1.В.ДВ.02.02	Хранение плодоовощной продукции в регулируемых газовых средах	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ПК-3	Способен использовать программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций по переработке продукции растениеводства;	-
ПК-3 .1	Находит и использует программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производственного процесса	-
Б1.О.06	Экономика и управление на предприятиях по переработке растительного сырья	
Б1.О.07	Биотехнологии в производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.08	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б1.В.06	Проектирование технологических процессов на предприятиях малой мощности	
Б1.В.08	Планирование и прогнозирование при переработке продукции растениеводства	
Б1.В.ДВ.01.02	Нормирование и оплата труда на предприятиях по переработке продукции растениеводства	
Б2.О.02(П)	Производственная научно-исследовательская практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ПК-4	Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.	-
ПК-4.1	Готов действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	-
Б1.О.07	Биотехнологии в производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.01	Пищевые и биологические добавки при производстве продукции из растительного сырья	
Б1.В.03	Современные методы исследования качества растительного сырья и контроль производства	
Б1.В.04	Инновационные технологии охлажденных и замороженных продуктов из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.01	Производство и переработка бахчевых культур	
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии хранения продукции растениеводства	
Б1.В.ДВ.02.02	Хранение плодоовощной продукции в регулируемых газовых средах	
Б2.O.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б 3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ФТД.02	История развития пищевых производств	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс Наименование		Формируемые компетенции								
[Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3 ; ПК-4								
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3 ; ПК-4								
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	УК-1; УК-5; УК-6								
Б1.О.02 Профессиональный иностранный язык УК		УК-4								
Б1.О.03	Защита интеллектуальной собственности	УК-1; УК-2; УК-6								
Б1.О.04	Инновационные технологии переработки продукции растениеводства	УК-2; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-2								
Б1.О.05 Психология маркетинговой деятельности УК-6		УК-6; ОПК-5								
Б1.О.06	Экономика и управление на предприятиях по переработке растительного сырья	УК-1; ОПК-1; ПК-3								
Б1.О.07	Биотехнологии в производстве продуктов питания из растительного сырья	УК-2; УК-3; УК-6; ОПК-1; ПК-3 ; ПК-4								
Б1.О.08	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-3								
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3 ; ПК-4								
Б1.В.01	Пищевые и биологические добавки при производстве продукции из растительного сырья	ПК-4								
Б1.В.02	Современные направления развития мукомольного и крупяного производства	УК-1; ПК-2								
Б1.В.03	Современные методы исследования качества растительного сырья и контроль производства	ПК-4								
Б1.В.04	Инновационные технологии охлажденных и замороженных продуктов из растительного сырья	УК-3; ПК-2; ПК-4								
Б1.В.05	Современные технологии производства макаронных и хлебобулочных изделий	ПК-1; ПК-2								
Б1.В.06	Проектирование технологических процессов на предприятиях малой мощности	УК-1; УК-2; ПК-3								
Б1.В.07	Таможенный контроль растительного сырья и продуктов переработки	УК-4; УК-5								
Б1.В.08	Планирование и прогнозирование при переработке продукции растениеводства	УК-2; УК-3; УК-6; ПК-3								
Б1.В.09	Инновационные технологии спиртового производства	ПК-1; ПК-2								
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-2; ПК-4								
Б1.В.ДВ.01.01	Производство и переработка бахчевых культур	ПК-2; ПК-4								
Б1.В.ДВ.01.02	Нормирование и оплата труда на предприятиях по переработке продукции растениеводства	УК-6; ПК-3								
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-1; ПК-2; ПК-4								
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии хранения продукции растениеводства	ПК-1; ПК-2; ПК-4								
Б1.В.ДВ.02.02	Хранение плодоовощной продукции в регулируемых газовых средах	ПК-1; ПК-2; ПК-4								

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

	Индекс Наименование		Формируемые компетенции							
Б2		Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4							
E	52.0	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3 ; ПК-4							
	Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	УК-1; УК-3; УК-4; УК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-4							
	Б2.О.02(П)	Производственная научно-исследовательская практика	УК-1; УК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-3							
	Б2.O.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	УК-1; УК-2; УК-6; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3 ; ПК-4							
E	52.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений								
Б3		Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3 ; ПК-4							
E	53.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4							
ΦТД	ļ	Факультативные дисциплины	ОПК-3; ПК-1; ПК-4							
C	ФТД.01	Технологическое оборудование предприятий по переработке растительного сырья	ОПК-3; ПК-1							
	ФТД.02 История развития пищевых производств		ПК-4							

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

	Итого						Kypc 1			Kypc 2		
	Баз.%	Bap.%	ДВ(от Вар.)%	3.e.			D	Cou 1	Cen 2	CHESSES.	C 2	Cou A
				Мин.	Макс.	Факт	Bcero	Сем. 1	Сем. 2	Bcero	Cem. 3	Сем. 4
Итого (с факультативами)				110	136	124	63	27	36	61	31	30
Итого по ОП (без факультативов)		Ì		108	132	120	61	25	36	59	29	30
Дисциплины (модули)	42%	58%	17%	78	90	81	52	25	27	29	29	Ť
Обязательная часть				32	36	34	30	17	13	4	4	
Насть, формируемая участниками образовательных отношений				46	54	47	22	8	14	25	25	
Практика	100%	0%	0%	21	33	30	9		9	21		21
Обязательная часть				21	33	30	9		9	21		21
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											5	
Государственная итоговая аттестация				9	9	9				9		9
Факультативные дисциплины	88			2	4	4	2	2		2	2	3
	ОП, факультативы (в период ТО)					60	23:0	57.2	60.8		62	3
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период экз. сессий)						353					
55919 30 56 4052	в период гос. экзаменов						350			<u> </u>	j.	ĺ.
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	онтактная работа в период ТО (акад.час/нед) ОП				34.4	350	31.3	35.8	8	36.2		
	Блок Б1					1754	155	532	572	8 -	650	. DV
	Блок Б2					1080	250		324		ĺ	756
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок БЗ					36	350			(E		36
	Блок ФТД					76	5000	38		0 =	38	D)
	Итого по всем блокам					2946	5-3	570	896	=	688	792
	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)						5	1	4	4	1	3
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЗАЧЕТЫ (За)						8	5	3	6	6	
аттестации	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)						2	1	1	(C) (C)	j.	į.
Процент занятий от аудиторных (%)				41.44%								
	в интерактивной форме				0.7%	Ď.						
Объём обязательной части от общего объёма пр	ограммы	(%)				53.3%						
Объём конт. работы от общего объёма времени	на реализ	зацию ди	ІСЦИПЛИН	(модуле	й) (%)	60.15%	to a					