Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце: ФИО: Гончаров А.Г.

Должность: ректор Университета Дата подписания: 12.02.2025 10:25:43 Уникальный программный ключ: a70b95286f9fe44b8a5180b2851f894afce7f09c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза Протокол № 8 от 12.02.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

научно-исследовательский

Продукты питания из растительного сырья

Программа магистратуры: Инновационные технологии переработки растительного сырья

Квалификация: м	aeucmp
Форма обучения:	Очно-заочная
	бразования: 2 г. 6 м.
Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	организационно-управленческий
+	технологический
	TONIONOI PIACCKNIN

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1040 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Декан

Руководитель ОПОП

/Васильев И.В./

_/ Яичкин В.Н./

Календарный учебный график

Mec	Π	Ce	эпяб	рь	١,	,	Oim	ябрі	6	2		Host	брь			Дею	збрь		.	Я	шар	%	_	Фе	epar	пь			Ma	рт		5	An	рель		_		Май		Τ	И	оъ		v,	ı	fioni		2		Apr	уст	
Чися	1 - 7	-	· L	20.00	. 6		9 - 15	33 - 33	20 - 36	27 -	3 - 9	10 - 35	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 34	15 - 23	22 · 38	- 53	5 - 33	12 - 38	39 - 28	26.	2 - 8	9 - 35	16 - 22	23 -	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30	6 - 12	13 - 79	W - W	27.	71	11 - 17	36 . 31	1.7	17	15 - 21	22 - 38	- 53	6 - 12		20 - 26	2	3 - 9		17 - 23	
Нед	1		2	3 4	!	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33 3	И.	35 3	36	37 3	8 3	9 40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
	F	Ŧ	\mp	\mp	Ŧ	\mp	\mp	\exists	\dashv	\exists	*				3	3	3			*							*	3	3	3			П	\mp	\mp	\mp	\mp	Ŧ	Ŧ	Ŧ	F	F	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K
1	F	Ŧ	7	Ŧ	Ŧ	7	7	7	\dashv	\dashv		=			3	3	3		*	*								3	3	3			H	7	7	7	7	7	Ŧ	Ŧ	F	F	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K
	F	ŧ	7	#	#	#	7	7	\dashv	\exists		П			3	3	3	F	*	F	F	F					F	3	3	3		F	H	7	7	¥	*	#	#	Ŧ	٠	F	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K
\vdash	┢	1	#	#	#	#	#	⇉							4	3	3			٠							٠	a.	3	4				\Rightarrow	#	\Rightarrow		пг	1 П	п	п	п	ñ		K	K	K	K	K	К	K	K
۱	Н	t	\pm	\pm	\pm	\pm	\pm	\pm	\dashv	\vdash	*				3	3	3			*								m m	3	3				\pm	\pm	\pm	-	7 7	1 1	П	П	П		K	K	K	K	K	K	K	K	K
11	F	Ŧ	7	\mp	Ŧ	7	7	7	\dashv	\Box					3	3	3		*	٠								3		3			\Box	7	7			1 [1 [П	ū	П		K	K	K	K	K	K	K	K	K
	ᆫ	1	#	#	#	#	#	⇉							3	3	3		٠									1		ž				#	⇉		*	i	i	ï	п	ï		K	K	K	K	K	K	K	K	K
	1	H	1		Ц	1	1	1a 1a	Па	Па	na na	Па	Па	Па	Па	Па	K	K	K	*	Д	Д	Д	Д	Д	Д	· ·						П	П	T	Т	Т	Т	Т	Т	П	Π						П	П			П
ш	Ä	t	n i	ij	ij	ij	i	īa į	Па	Па	Па	Па	Па	Па	Па	K	K	K	K	*	Д	Д	Д	Д	Д	Д	K	_	_	_	_	_	_		.	_	_	- -	. .		_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
		Ī	1			Ш	ij	14	Па	Па	Па	Па	Па	Па	Па	K	K	K	*	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	K																					П				

Сводные данные

		Kypc 1	Kypc 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	34	29 1/6		63 1/6
Э	Экзаменационные сессии	6	6		12
П	Производственная практика		6	6	12
Пд	Преддипломная практика			8	80
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			6	9
K	Каникулы	10	85/6	43/6	23 2/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 (12 дн)	2 (12 дн)	13/6 (9 дн)	5 3/6 (33 дн)
Прод	ролжительность обучения	более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и не более 39 нед.	
Ито	ro	52	52	26	130

План

1 17 1	a.,																																																		
				Формы пром. атт.		2.0.				Итого акад.ч	acon						Зимняя сесс			Kypc 1			Летняя с			-1-	_		24	RNCCOCO RRHMM		Ky	ypc 2			ETHER CECCHE			+=			Zoney	ISS COCCUS		Курс 3			Летняя	0.000040		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза	Зачет с оц. КП	кр Экс	пер факт	. Hacon o 3x	спер По	Конт. гу раб.	из ко	OPA CP	Конт роль	Интер э.е. часы ку	на лек	Лаб	Пр ИЗ	I I	KOPA	CP Ko	энт Формы изы контр.	Лек Ла	м6 Пр	из Курс.		А СР Конт фо	реы э.е. н итр. курсе	Лек	Лаб Пр	M2 K		кора ср	р Конт о роль і	Формы контр.	Лаб	Do M2 K	урс. па	кора ср	Конт Фор роль кон	мы з.е. на тр. курсе	Лек	лаб Пр	из Курс. пре	C 74 VO	JPA CP P	Конт Формы роль контр.	Лек Г	Лаб Пр	-	DA VOR	A CP 3	Сонт Формы холь контр.
Блок 1.Д	сциплины	(модули)				1 81			6 378		2538		8 4		28	24	8		692		30 2	4 16	2	12	564	41	34	28 18		2 14	624		34	24	26	14					_	-	\pm	\rightarrow			\rightarrow			_	-
Обязате.	ьная часть					4 34			4 150		1074	5	8 2			24	6		504		16 8	16		10	382	6	10	14		4	188	38																			
		Философские проблемы науки и техники		1			36				130			6		6	2		130	2																							$\perp \perp$	\perp		$\perp \perp$		'	$\perp \perp$		
		Профессиональный иностранный язык		1			36				132											10		2	132	2																	+	\rightarrow	\rightarrow	$\perp \perp$		'	$\perp \perp$		
	1.0.03	Защита интеллектуальной собственности Инновационные технологии переработки		1			36		1 16		128		4 '			8	2		128	2				_										+						-		+	++	++	-	\vdash	\rightarrow		\vdash	+	-
	1.0.04	продукции растениеводства	1		5	5	36	180 180	24		156		4 :	6	6				60		4 4	1		4	96	3																									
	1.0.05	Психология маркетинговой деятельности		2			36	144 144	1 18		126															4	6	10		2	126	26	а																		
	1.0.06	Экономика и управление на предприятиях по переработке растительного сырыя		2	4	4	36	144 144	1 22		122			:							6	6			60	2	4	4		2	62	2	3																		
	1.0.07	Биотехнологии в производстве продуктов питания из растительного сырья	1		5	5	36	180 180	24		156			4	6				62		6 4			4	94	2														П	\top		TT			H	\Box				
	1.0.08	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукци	ы	1	4	4	36	144 144	20		124			8 1		10	2		124	3																															
Часть, ф	рмируеная	участниками образовательных отнош	ений .		40	7 47	1	692 169	2 228		1464		1	2 10	16		2		188		14 1	6	2	2	182	35	24	28 4		2 10	436	36	34	24	26	14	658				_		\pm	\rightarrow			\rightarrow	-		_	
	1.8.01	Пищевые и биопогические добавки при производстве продукции из растительного		1		4	36	144 144	1 18		126			. 6	10		,		126	2							T																			\Box					
L		сырыя		-							110																															\bot	44			$\perp \perp$		'	┷	\perp	\perp
	1.8.02	Современные направления развития мукомольного и крупяного производства		1 1	4	4	36	144 144	22		122			4	6				62	\perp	4 4		2	2	60 :	an						\perp			\perp	\perp					\bot	₩.	1	\perp	\perp	\sqcup	$\perp \!\!\! \perp$!	$\perp \perp$	44	$\perp \!\!\! \perp \!\!\! \perp \!\!\! \mid$
٠	i1.B.03	Современные методы исследования качества растительного сырья и контроль производств	a 2		5	5	36	180 180	26		154			:							4 6	i			62	3	6	6		4	92	2	3													Ш					
	1.8.04	Инновационные технологии оклажденных и замороженных продуктов из растительного сырья		2	4	4	36	144 144	20		124															4	4	6			62	2	4	4		2	62									1					
	1.8.05	Современные технопогии производства нахарсиных и хлебобулочных изделий	2	2	5	5	36	180 180	28		152										6 6	i			60	3	4	6		2 4	92	2	an													П				П	
	1.8.06	Проектирование технологических процессов предприятиях малой мощности	4a 2		5	5	36	180 180	24		156															5	4	4			64	4	6		6	4	92									1					
٠	i1.B.07	Таможенный контроль растительного сырья и продуктов переработки	1	2	4	4	36	144 144	18		126															4							6		10	2	126														
	i1.B.08	Планирование и прогнозирование при переработке продукции растениеводства		2	4	4	36	144 144	18		126															4							6		10	2	126												1		
٠	i1.B.09	Инновационные технологии спиртового производства		2	4	4	36	144 144	18		126	-														4	6	10		2	126	26	а									$\perp \perp \perp$	$\perp \perp$			Ш	Ш	'	$\sqcup \!\!\! \perp$	Ш	
	1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.:	L)	2	4	4		144 144	4 18		126															4							6	10		2	126												1		
	і1.В.ДВ.01.01	Произведство и переработка бахчевых культу	rp	2	4	4	36	144 144	18		126															4							6	10		2	126	- 1								Ш					
	і.в.дв.01.02	Нормирование и оплата труда на предприяти по переработке продукции растениеводства	RK.	2	4	4	36	144 144	18		126															4							6	10		2	126									1					
*	1.В.ДВ.02	Дисциплины (нодули) по выбору 2 (ДВ.:	2)	2	4	4		44 144	4 18		126								T		T					4							6	10		2	126	1		ΙТ						ıΤ			ΙĪ		
٠	і1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии хранения продукции растениеводства		2	4	4	36	144 144	18		126															4							6	10		2	126														
	1.В.ДВ.02.02	Хранение плодоовощной продукции в регупируемых газовых средах		2	4	4	36	144 144	18		126															4							6	10		2	126					1 1						'	1		- [
Блок 2.П	актика	<u> </u>								360 7																9									108		216		21									252		14	
Обязате	ьная часть					30			_	360 7	_															9	\blacksquare								108		216		21				447					252	504	4	
-	2.0.01(II)	Производственная технопогическая практика			9	_		_	_	108 2	_	\perp			\perp					\perp		\perp		_	\Box	9	\perp					\perp			108		216				\bot	$\perp \perp$	$\bot\bot$	\perp	\perp	\sqcup	\perp	'	$\perp \perp$	$\bot \bot$	\perp
	2.0.02(II)	Производственная научно-исследовательская практика 				_		_	+	108 2	_							+	_	+	_			_				_		-						\perp	_	\vdash	9	\vdash	+	+	1		_	+	$-\!\!\!\!-\!\!\!\!\!-$	108	216	\perp	3
	2.0.03(П _А)	Производственная преддиплонная практика, том числе научно-исспедовательская работа	3			2 12				144 2	-																												12			$\perp \perp$	Ш	\perp		Ш	Ш	144	285	3	3
Блок З.Г	сударствен	ная итоговая аттестация	_	1 1 1	9	9		324 324	36	3	16 288				+							-	_	-	+++		+			_				+	-	-			9	-	—	+	#	+	42	-	_		36	6 288	4
	3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты защиты выпускной квалификационной работь работа магистра)	и 4(3		9	9	36	324	36	3	16 288																												9										36	6 288	2
ФТД.Фан	льтативны	е дисциплины			4	4		144 144	1 20		124			. 4		4	2		62							2	4	- 4		2	62	2																			
	тд.01	Технологическое оборудование предприятий переработке растительного сырыя	no	2	2	2	36	72 72	10		62								Ī							2	4	4		2	62	2	3							$ \top $						ΙŢ			1 T		
	тд.02	История развития пищевых производств		1	2	2	36	72 72	10		62			4		4	2		62	3																					工	11	ፗፗ	世上	$oldsymbol{oldsymbol{oldsymbol{\Box}}}$	二	ᆂ	'	止	ᅼ	世

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	
52.O.01(Π)	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.B.07	Таможенный контроль растительного сырья и продуктов переработки	
52.O.01(Π)	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.О.07	Биотехнологии в производстве продуктов питания из растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.B.08	Планирование и прогнозирование при переработке продукции растениеводства	
Б1.В.ДВ.01.02	Нормирование и оплата труда на предприятиях по переработке продукции растениеводства	
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)	
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.O.07	Биотехнологии в производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б2.O.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	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ОПК-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.О.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.O.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)	
ΠK-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.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(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.В.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.O.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б 3.01(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.O.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.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.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-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; 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
Б	2.0	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-1; 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
Б	2.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
Б	3.01(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
ΦΤД		Факультативные дисциплины	ОПК-3; ПК-1; ПК-4
	РТД.01	Технологическое оборудование предприятий по переработке растительного сырья	ОПК-3; ПК-1
4	РТД.02	История развития пищевых производств	ПК-4

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

			l l	1того					
			ДВ(от		з.е.	,	Курс 1	Курс 2	Курс 3
	Баз.%	Bap.%	Bap.)%	Мин.	Макс.	Факт			
Итого (с факультативами)				110	136	124	42	52	30
Итого по ОП (без факультативов)				108	132	120	40	50	30
Дисциплины (модули)	42%	58%	17%	78	90	81	40	41	
Обязательная часть				32	36	34	28	6	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений				46	54	47	12	35	
Практика	100%	0%	0%	21	33	30		9	21
Обязательная часть				21	33	30		9	21
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									
Государственная итоговая аттестация				9	9	9			9
Факультативные дисциплины				2	4	4	2	2	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, фак	ультати	ВЫ			40.8	37.8	44.1	
учеоная нагрузка (акад.час/нед)	в период	д гос. экз	заменов						
Контактная работа (акад.час/год)	обязате	льная				189	184	194	
Контактная расота (акад.час)году	необяза	тельная				10	10	10	
	Блок Б1					378	184	194	
	Блок Б2					1080		324	756
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок БЗ					36			36
	Блок ФТ	Д				20	10	10	
	Итого по	всем бл	окам			1514	194	528	792
	ЭКЗАМ	ЕНЫ (Эк)					2	4	3
Обязательные формы промежуточной аттестации	3A4ETE	ol (3a)					6	8	
аттестации	КУРСО	ВЫЕ ПРО	ЕКТЫ (КГ	1)			1	1	
Процент занятий от аудиторных (%)	лекцион	ных				42.34%			
	в интер	активно	й форме			2.4%			
Объём обязательной части от общего объёма	программы	(%)				53.3%			
Объём конт. работы от общего объёма времен	и на реализ	зацию ди	сциплин	(модуле	й) (%)	12.96%			