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

УТВЕРЖДЕНО

Председатель совета, ректор университета

А.Г. Гончаров

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Направление подготовки (специальность) 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль образовательной программы Технологии производства масложировой продукции

Квалификация выпускника магистр

СОГЛАСОВАНО

Представитель от работодателей: Общество с ограниченной

ответственностью

«Астон-Поволжье»

Гиректор

Образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии факультета агротехнологий, землеустройства и пищевых производств протокол N_2 от $\ll C$ » $O \gtrsim 2025$

Руководитель учебного структурного подразделения / И.В. Васильев

_С.В. Пругло

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика образовательной программы
1.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам
1.2 Области/сферы профессиональной деятельности выпускника
1.3 Типы задач профессиональной деятельности и задачи профессиональной
деятельности
1.4 Направленность (профиль) образовательной программы
1.5 Планируемые результаты освоения образовательной программы
1.6 Индикаторы достижения компетенций
1.7 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации
образовательной программы6
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 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: обеспечения экологической безопасности производства продуктов питания различного назначения; обеспечения качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья).

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:
 - научно-исследовательский;
 - технологический;
 - организационно-управленческий.
 - 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 научно-производственные 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 научнопроизводственных 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 должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 процентов 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), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов 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), должны являться 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).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь 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 должно осуществляться 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.

Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце: ФИО: Гончаров А.Г. Должность: ректор Университета Дата подписания: 27.11.2024 10:58:27 Уникальный программный ключ: a70b95286f9fe4hba5186b2851894afce7f09c

министерство сельского хозяйства российской федерации

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

План одобрен Ученым советом вуза Протокол № 4 от 27.11.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

Продукты питания из растительного сырья

Программа Технологии производства масложировой продукции магистратуры: Квапификация: магистр Год начала подготовки (по учебному плану) Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020 Форма обучения: Очная Срок получения образования: 2 г. СОГЛАСОВАНО Основной Типы задач профессиональной деятельности организационно-управленческий технологический Декан научно-исследовательский Руководитель ОПОП

Календарный учебный график

Mec	(Сент	ябрь	,	5	Oĸ	тябр	рь	2		Нояб	брь		ļ	Дека	брь		4	Я	нвар	Ъ	1	Φ	евра	аль	1		Ма	рт		5	Аг	рель	2	1	ı	∕Іай			Ию	НЬ		5	l	1юль	,	2		Авгу	уст	
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 -	6 - 12	- 1	20 - 26	7	Ť.	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1-7	71	- 1	22 - 28	29 -	5 - 11	12 - 18	19 - 25	- 92	2 - 8	9 - 15	16 - 22		2-8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 -		1	27 - 07	4 - 10	_ ' .	1	1	1 - 7	8 - 14	- 1	22 - 28	29 -	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -	3-9	- 0		24 - 31
Нед	1	2	З	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	4 3	5 3	6 37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
																			*	Э	К					*												Э	П	П	П		回	П	П	К	К	К	К	К	K
									-	*						-		$\frac{3}{2}$	*	<u>Э</u>	K		1	-	+	-	1							-	-	_	-	Э	П	П	뮈	무	ᇤ	П	K	K	K	K	K	K	K
I										_	- 1			_	_	_	_	*	*	Э	К		1		+	1	1						-	-	+	+	7	3	H	H	∺	 	┌┼┤	÷	К	К	K	К	K	K	K
														T				*	Э	Э	К													k			Э	Э	П	*	ï	п	п	П	К	К	К	К	К	К	К
																		*	Э	Э	К														*		Э	Э	П	П	П		П	П	К	К	К	К	К	К	К
																			*		Э	Э	П	П	П	*	П	П	П	Пд	Γд	Пд	ПдΓ	ДΠ	ДΠ	д Пд	ιД	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К
										*				_			_		*		Э	Э	П	П	П	П	П	П	Пд	Пд	Пд	Пд	ПДΓ	ΙД П	д П,	д Пд	ιД	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	K
II														_					*	Э_	Э	К	П	П	П	П	П	П	Пд	Пд	Пд	Пд	ПдΓ	ДΠ	д П,	д Пд	ιД	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К
**																		*	*	Э_	Э	К	П	П	П	ΙП	П	П	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд Г	ДΠ	д П	цΚ	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К
																		*		Э	Э	К	П	П	П	П	П	П	Пд	Пд	Пд	Пд	ПДГ	Д *	' П,	ц К	Д	Д	Д	*	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К
																		*		Э	Э	К	П	П	П	П	Π	П	Пд	Пд	Пд	Пд	ПД	ДΙΠ	д 📗 *	К	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

			Курс 1			Курс 2		Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	VIIOIO
	Теоретическое обучение	17	16	33	18		18	51
Э	Экзаменационные сессии	1 4/6	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
К	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	бо	лее 39 не	ед.	бо.	лее 39 не	ед.	
Итог	-o	21	31	52	22	30	52	104

			Ости	пром. атт.		3.e.	Τ.			L6+	гого акад.чао	00								Кур	c1													Курс 2								Закрепленная кафедра
			· ·								ого акад.чао	uo .	v Iv				Семестр			Lv				стр 2						Cer	естр 3						Семест			l v		Закрепленная кафедра
Считать в плане		С Наименование	Экза мен Зачет с	ачет кг : оц.	П КР	Экапер с	Факт В 3.	ов Экспер .е. тное	По плану	Конт. раб.	ИЗ КОРА	CP	Конт Интер роль часы	3.e.	Лек Ла	6 Пр	из Ку	С. e ПА	KOPA CP	Конт роль	з.е. Лек	Лаб	Пр ИЗ	Курс. пр-е	ПА КОРА	CP	Конт роль з.е	Лек	Лаб	Пр ИЗ	Курс. пр-е	ПА КОРА	CP	Конт роль з.е.	Лек	Лаб Пр	ИЗ	Курс. пр-е	KOPA	СР Конт	Код	Наименование
		ны (модули)				81	81	2916	2916	1756		1160	12	25	230 15	0 136	- 2	14	361		27 208	3 220	126		18	400	29	268	156	210	2	16	392									
	ельная час						34	_	_	716		508	12	12	108	136		6	187		18 128	3 110	126		12	272	4	36		52		2	54			\vdash	Ш	\vdash				
+	51.0.01	Философские проблемы науки и техники	1		-		4 3	6 144	_	74		70		4	36	36		2	70				70		,	-	_						\vdash	-		\vdash	+		\perp			нглийского языка
	Б1.0.02	Профессиональный иностранный язык	2	-	-	+ - +	4 3	_		80		64			-	-		+		+	4		78		2	64	-		+	-	+	-	+	+	+	+	+	-	+			нглийского языка ехнологии хранения и переработки
+	Б1.0.03	Защита интеплектуальной собственности	1			4	4 3	6 144	144	88		56	4	4	36	50		2	56																	\vdash	igspace	\vdash				ельскохозяйственной продукции
+	51.0.04	Инновационные технологии производства растительных мясел и мясложировой продукции	2			5	5 3	6 180	180	100		80	4								5 48	48			4	80															7 06	ехнологии хранения и переработки ельскохозяйственной продукции
+	Б1.0.05	Психология маркетинговой деятельности	3			4	4 3	6 144	144	90		54															4	36		52		2	54			i l		ı l				ехнологии хранения и переработки ельскохозяйственной продукции
+	51.0.06	Современные сорта и гибриды масличных	2			4	4 3	6 144	144	82		62									4 32		48		2	62																ехнологии хранения и переработки
	B1.0.07	Биотехнологии в производстве растительных	,	-	-	5	5 3	6 180	180	114		66									5 49	67			4	66	+			+	+		t	+			+				, Te	ельскохозяйственной продукции ехнопогии хранения и переработки
_	D1.0.0/	мвсел	2		+	,	3 3	0 100	100	117		00			_						J 70	UZ			7	- 00	-						++	+		\vdash	+	\leftarrow	+			ельскохозяйственной продукции
+	Б1.0.08	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	1			4	4 3	6 144	144	88		56	4	4	36	50		2	56																	i l						ехнологии хранения и переработки ельскохозяйственной продукции
Часть, с	формируе	мая участниками образовательных отнош	-			47	47	1692	1692	1040		652		13	122 15	0	1 2	8	186		9 80	110		\vdash	6	128	25	232	156	158	2	14	338	+	\forall	\vdash	+	+	+			
	51.B.01	Пищевые и биологические добавки при	1			4	4 3	_		88		56		4	36 5)	П	2	56			1					1						Ħ	\top	\Box		\Box	\top				ехнологии хранения и переработки
		производстве масложировой продукции Технология и биохимия растительных масел	1		+	4	4 3	+	144	84	+	60		4	34 4	,	\vdash	,	60	+		+			+	+	+		\dashv	+	+	+	+	+	+	\dashv	+	+	1 1		, Te	ельскохозяйственной продукции ехнопогии хранения и переработки
	-	Современные методы исследования качества	1	-				_		-		+		1	31 1	_			00	+		+					-		4	-	+	-	++	+	+	\dashv	+	\dashv	1		To	ельскохозяйственной продукции ехнологии хранения и переработки
+	Б1.В.03	масличного сырья и продуктов переработки	2			5	5 3	6 180	180	114		66									5 48	62			4	66										\vdash	$\perp \!\!\! \perp$	\vdash			7 00	ельскохозяйственной продукции
+	Б1.В.04	Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции	3			4	4 3	6 144	144	90		54															4	36	52			2	54			i l		ı l			4 Te	ехнопогии хранения и переработки ельскохозяйственной продукции
+	Б1.В.05	Товароведение растительных масел и масложировой продукции	1	1	1	5	5 3	6 180	180	110		70		5	52 5	2	- 1	4	70																						4 Te	ехнологии хранения и переработки ельскохозяйственной продукции
+	51.B.06	Проектирование технологических процессов на предприятиях масложировой	3	3	3	5	5 3	6 180	180	112		68															5	52		54	2	4	68				\Box				, Te	ехнологии хранения и переработки ельскохозяйственной продукции
+	61.B.07	промышленности Таможенный контроль растительного сырья и	3		1	4	4 3	6 144	144	90		54															4	36		52		2	54	\top			+				4 Te	ехнологии хранения и переработки
		продуктов переработки Безотходные технологии масложирового		-	-	H	-			20		1.			_	+		+				+					+ :		\dashv	-	+			+		\dashv	+	-	+ +			ельскохозяйственной продукции ехнологии хранения и переработки
+	Б1.В.08	производства	3		-	4	4 3	6 144	144	90		54														$\downarrow \downarrow$	4	36		52	\perp	2	54	_	\perp	\vdash	+	\vdash			4 06	ельскохозяйственной продукции
+	Б1.В.09	Современные направления развития технологии жиров и масел	2			4	4 3	6 144	144	82		62									4 32	48			2	62																ехнопогии хранения и переработки ельскохозяйственной продукции
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1	3			4	4	144	144	90		54															4	36	52			2	54			i l		ı l				
+	Б1.В.ДВ.01	1.01 Экономика и управление на предприятиях по переработке растительного сырья	3			4	4 36	5 144	144	90		54															4	36	52			2	54			i						ехнологии хранения и переработки ельскохозяйственной продукции
	Б1.В.ДВ.О1	Нормирование и оплата труда на 1.02 предприятиях по переработке продукции	3			4	4 30	5 144	144	90		54														П	4	36	52			2	54				П				, Te	ехнологии хранения и переработки ельскохозяйственной продукции
+	Б1.В.ДВ.02	растениеводства 2 Дисциплины (мод ули) по выбору 2 (ДВ.2) 3			4	4	144	144	90		54				+						+					4	36	E2		+	2	54	+	+	\vdash	+	\vdash				-
	<u> </u>	Veganius aperius per e un e un mentium en		+	+	, 	-	+	 		+	+ 1		\vdash	+	+	\vdash		_	\vdash		+		\vdash	+	+	+	, ,	,	+	+	_	+	+	+	+	++	+	+	-	, Ta	ехнологии хранения и переработки
+	Б1.В.ДВ.02	переработки	3	_	_	4	4 30	5 144	144	90	\perp	54		Щ	_	_	\sqcup					1		\sqcup		\sqcup	4	36	52	_	\sqcup	2	54	+	\perp	\vdash	+	\dashv		_	7 (6	ельскохозяйственной продукции
	Б1.В.ДВ.02	2.02 Планирование и прогнозирование при переработке продукции растениеводства	3				4 30			90	\perp	54					Ш										4	36	52			2	54			Ш		Ш				ехнологии хранения и переработки ельскохозяйственной продукции
_	Практика						30	1080		_	360 720	_									9		108		216									21	_	L	252		504			
Обязате	ельная час			-	_	+ -	30	1080		-	360 720	+			_	+	$\sqcup \bot$			Н	9	+	108	\sqcup	216	+	_	\vdash	_	-	\vdash	_	\vdash	21	\vdash	\vdash	252	\dashv	504		 	OVIIOTOCINI VIDUIGIII II TOOOOOF
+	Б2.0.01(П)		2			9	9 3	6 324	324	324	108 216										9		108		216												Ш				4 06	ехнологии хранения и переработки ельскохозяйственной продукции
+	62.0.02(II)	практика	7			9	9 3	6 324	324	324	108 216																						Н	9		\vdash	108	\vdash	216		7 (6	ехнологии хранения и переработки ельскохозяйственной продукции
+	62.0.03(Tµ	 производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа 	4			12	12 3	6 432	432	432	144 288																							12		i I	144		288			ехнологии хранения и переработки ельскохозяйственной продукции
Блок 3.	Государс	гвенная итоговая аттестация				9	9	324	324	36	36	288				Ĺ																		9					36	288		
+	БЗ.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	4			9	9 3	6 324	324	36	36	288																						9					36	288		ехнологии хранения и переработки ельскохозяйственной продукции
ФТД.Фа	акультати	вные дисциплины				4	4	144	144	76		68		2	18	18		2	34	\vdash		+		\vdash		++	,	18	+	18	++	2	34	+	+	\vdash	++	-	+		\vdash	
+	ФТД.01	Технологическое оборудование масложировых	3			•	2 3		, ,	38		34		-		10		-	31	\Box		\dagger		\vdash		\dagger	,	18	_	18	+	2	34	+	\forall	+	+	+	+			ехнологии хранения и переработки
<u> </u>	-	предприятий		-	-	 	- -	+	, ,		+	+ 1		-	-	+		+	-	\vdash		+		\vdash	-	+	+	10				-	-	+	+	+	++	+	+			ельскохозяйственной продукции ехнологии хранения и переработки
+	ФТД.02	История развития пищевых производств	1			2	2 3	6 72	72	38		34		2	18	18		2	34																	ىلـــ	\perp	ـــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ				ельскохозяйственной продукции

Индекс	Содержание	Тип
УК-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 т ехники	
Б1.О.03	Защита интеллектуальной собственности	
61.B.02	Технология и биохимия растительных масел	
Б1.В.06	Проектирование технологических процессов на предприятиях масложировой промышленности	
Б1.В.ДВ.01.01	Экономика и управление на предприятиях по переработке растительного сырья	
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)	
УК-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 норми имеющихся ресурсов и ограничений	-
УК-2.3	Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	-
Б1.О.03	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.B.06	Проектирование т ехнологических процессов на предприятиях масложировой промышленности	
Б1.В.ДВ.02.02	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	
БЗ.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
УК-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.O.04	Инновационные технологии производства растительных масел и масложировой продукции	
Б1.В.07	Таможенный контроль растительного сырья и продуктов переработки	
62.O.01(Π)	Производственная технологическая практика	
БЗ.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	

УК-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	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
УК-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	
53.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
УК-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.В.ДВ.01.02	Нормирование и оплата труда на предприятиях по переработке продукции растениеводства	
Б1.В.ДВ.02.02	Планирование и прогнозирование при переработке продукции растениеводства	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
53.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	

ΟΠK-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.07	Биотехнологии в производстве растительных масел	
52.Ο.01(Π)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ΠK-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 производства растительных масел и масложировой продукции	
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)	
ПК-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.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)	
ФТД.01	Технологическое оборудование масложировых предприятий	
ПК-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.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	-
51.0.05	Психология маркетинговой деятельности	
Б2.О.02(П)	Производственная научно-исследовательская практика	
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
53.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
IK-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 производства растительных масел и масложировой продукции	
Б1.О.05	Психология маркетинговой деятельности	
Б1.В.09	Современные направления развития технологии жиров и масел	
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 масложировых предприятий	
IK-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 производства растительных масел и масложировой продукции	
Б1.О.05	Психология маркетинговой деятельности	
Б1.О.06	Современные сорта и гибриды масличных культур	
Б1.В.05	Товароведение растительных масел и масложировой продукции	
Б1.В.09	Современные направления развития технологии жиров и масел	
Б1.В.ДВ.02.01	Хранение масличного 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)	

1K-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.В.04	Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции	
51.B.06	Проектирование технологических процессов на предприятиях масложировой промышленности	
Б1.В.ДВ.01.02	Нормирование и оплата труда на предприятиях по переработке продукции растениеводства	
Б1.В.ДВ.02.02	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)	
·	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.05	Психология маркетинговой деятельности	
Б1.О.07	Биотехнологии в производстве растительных масел	
Б1.В.01	Пищевые и биологические добавки при производстве масложировой продукции	
Б1.В.03	Современные методы исследования качества масличного сырья и продуктов переработки	
Б1.В.08	Безотходные технологии масложирового производства	
Б1.В.ДВ.02.01	Хранение масличного сырья и продуктов переработки	
52.O.01(Π)	Производственная технологическая 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)	
ФТД.02	История развития пищевых производств	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; 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-4
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	УК-1; УК-5; УК-6
Б1.O.02	Профессиональный иностранный язык	УК-4
Б1.О.03	Защита интеллектуальной собственности	УК-1; УК-2; УК-6
Б1.О.04	Инновационные технологии производства растительных масел и масложировой продукции	УК-3; ОПК-2; ПК-1; ПК-2
Б1.О.05	Психология маркетинговой деятельности	ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-4
Б1.О.06	Современные сорта и гибриды масличных культур	ПК-2
Б1.О.07	Биотехнологии в производстве растительных масел	ОПК-1; ПК-4
51.0.08	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-5; УК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3 ; ПК-4
Б1.В.01	Пищевые и биологические добавки при производстве масложировой продукции	ПК-4
Б1.В.02	Технология и биохимия растительных масел	УК-1
Б1.В.03	Современные методы исследования качества масличного сырья и продуктов переработки	ПК-4
Б1.В.04	Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции	ПК-3
Б1.В.05	Товароведение растительных масел и масложировой продукции	ПК-2
Б1.В.06	Проектирование технологических процессов на предприятиях масложировой промышленности	УК-1; УК-2; ПК-3
Б1.В.07	Таможенный контроль растительного сырья и продуктов переработки	УК-3; УК-5
Б1.В.08	Безотходные технологии масложирового производства	ПК-4
Б1.В.09	Современные направления развития технологии жиров и масел	ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	УК-1
Б1.В.ДВ.01.01	Экономика и управление на предприятиях по переработке растительного сырья	УК-1
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-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Хранение масличного сырья и продуктов переработки	ПК-2; ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Планирование и прогнозирование при переработке продукции растениеводства	УК-2; УК-6; ПК-3

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
Е	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
_	52.Ο.01(Π)	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
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
ФТД		Факультативные дисциплины	ОПК-3; ПК-1; ПК-4
4	ртд.01	Технологическое оборудование масложировых предприятий	ОПК-3; ПК-1
þ	ртд.02	История развития пищевых производств	ПК-4

				ı	⁄Ітого				Курс 1			Курс 2	
		- 0/		ДВ(от		3.e.							
		Баз.%	Bap.%	Bap.)%	Мин.	Макс.	Факт	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
	Итого (с факультативами)				110	136	124	63	27	36	61	31	30
	Итого по ОП (без факультативов)				108	132	120	61	25	36	59	29	30
Б1	Дисциплины (модули)	42%	58%	17%	78	90	81	52	25	27	29	29	
Б1.О	Обязательная часть				32	36	34	30	12	18	4	4	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				46	54	47	22	13	9	25	25	
Б2	Практика	100%	0%	0%	21	33	30	9		9	21		21
Б2.О	Обязательная часть				21	33	30	9		9	21		21
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений												
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9	9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	4	4	2	2		2	2	
		ОП, фан	сультати	зы (в пер	иод ТО)		60	-	57.2	60.8	-	62	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факу	ультативы	ы (в перио	д экз. сес	ссий)		-			-		
		в перио	д гос. эк	заменов				-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					34.5	-	31.3	35.8	-	36.3	
		Блок Б1					1756	-	532	572	-	652	
		Блок Б2					1080	-		324	-		756
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б3					36	-			-		36
		Блок Ф	• •				76	-	38		-	38	
			о всем б				2948	-	570	896	-	690	792
	Обязательные формы промежуточной		ЕНЫ (Эк))				5	1	4	4	1	3
	аттестации	ЗАЧЕТ	. ,	EICELL (IC				8	5	3	6	6	
		КУРСО	BPIE LIL	ЕКТЫ (КІ	1)			1	1		1	1	
	Процент занятий от аудиторных (%)	лекционных 41.44%											
		в интерактивной форме 0.7%											
	Объём обязательной части от общего объёма пр												
	Объём конт. работы от общего объёма времени	ени на реализацию дисциплин (модулей) (%) 60.22%											