Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Гончаров А.Г.

Программа

магистратуры:

Должность: ректор Университета

Дата подписания: 27.11.2024 10:58:27 Уникальный программный ключ: a70095286f9fe44b8a5180b2851f894afce7f09c

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

Квалификация: магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2 г.

Основной Типы задач профессиональной деятельности

+ организационно-управленческий

+ технологический

+ научно-исследовательский

Технологии производства масложировой продукции

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	T	Cer	пябр	6	v.	0	тябр	рь	2		Host	брь			Дека	брь		.	Я	шар	b	_	Фе	ера	ль	,		Ma	рт		5	Ar	рель		, [-	Май		Π	Ин	энь		S	ı	fioni		2		Apry	уст	\neg
- FROM			. •		-62	6 - 12	13 - 79	20 - 36	27 -	3 - 9	10 - 36	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14		22 - 28	59	5 - 11	12 - 38	39 - 22	36.	2 - 8	9 - 15	16 - 22	- 672	8 - 2	9 - 15		23 - 29	-0E	171		Q07					2 - 0	8 . 34		22 · 28	- 67	6 - 12	13 - 39	20 - 36	27 -	8 - 8	30 - 36	17 - 23	24 - 33
Нед	1	1 2	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	펾	32	33 3	И 3	5 3	6 37	7 38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
\Box	Τ	I	\top	\Box													\Box		*	Э	К					*								\top	\top	\top	T	Э	П	П	П	П	П	П	П	К	K	K	K	K	K
1	⊢	+	+	₩	₩	⊢	₩	⊢	ш	*	Н	\vdash	\dashv	-	-	\vdash	\rightarrow	3	*	3	K	_	⊢	⊢	_	Ш	\vdash	_	-	-		Ш	\rightarrow	+	+	+	+	3	П	п	п	п	п	п	K	K	K	K	K	K	K
I	Н	+	+	+	-	⊢	-	-	\vdash	-	Н	\vdash	-	-	-	\vdash	$\overline{}$	9	-	3	K.	\vdash	⊢	-	-	Н	\vdash	-	-	-		Н	\rightarrow	+	+	+	-	3		-	-	-	-	-	K	K	K	K	K	K	K
1	Н	+	+	+	-	₩	-	-	\vdash	-	Н	\vdash	\dashv	-	-	\vdash	\rightarrow	÷	9	3	IX.	\vdash	⊢	-	-	Н	\vdash	-	\vdash	-		Н	\rightarrow	٠,		+	3	3	lä	+	H	H	-	-	IK.	IK.	K.	K.	K V	K V	K V
1	Н	╈	+	+	-	-	-	-	Н	-	Н	\vdash	\dashv	-	-	\vdash	\dashv	*	3	9	IK.	-	⊢	-	-	Н	-	-	\vdash	-		Н	\dashv	+	١,	,	3	_	lii.	п	iii	ï	iii	ï	IK.	IK.	K	K	K	K	K
-	╼	┪	$\overline{}$	+	_	_	_	_	-		Н	\vdash	$\overline{}$			\vdash	\dashv	\dashv	*		Э	3	п	п	п	*	п	п	п	Па	Пл	Па	Па	la III	а П	а Пи	-	-	Д	л	л	Д	Д	К	K	K	K	K	K	_	ĸ
1	Н	╈	\top	+	-	-	-	-	Н	*	Н	\vdash	\neg			\vdash	\neg	\neg	*		9	3	п	п	п	п	п	п	Па	Па	Па	Па	Па	аП	ΔП	_	а Д	Д	Д	Д	Д	Д	K	К	К	К	K	K	K	_	K
l	ь	\top	\top	\top	\vdash	-	\vdash					\Box	\Box			\Box	\neg	\neg	*	Э	Э	К	П	п	П	П	П	П	Па	Па	Па	ПД	Па	Ιа П	а П	а Пи	в Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	K	K	K	K
11	Г	Т	\neg	Т	Т	Г	Т											*	*	Э	э	К	П	п	п	П	п	П	Па	Па	Па	ПΔ	Па	Ιа П	аΠ	а К	П	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	K	K	K	K
1		\perp																*		Э	Э	К	П		П	П	П	П	Па	Па	Па	Пд	Па	la '	п	a K	П	Д	Д	*	Д	Д	K	К	K	K	K	K			K
																		*		Э	Э	K	П	П	П	П	П	П	Па	Па	ď	ПД	Па	аП	<u>a</u> "	K	П	Д	Д	Д	Д	Д	K	K	K	K	K	K	K	K	K

Сводные данные

			Курс 1			Курс 2		Итого
		Cen. 1	Cen. 2	Boero	Сем. 3	Cen. 4	Boero	MIOLO
	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
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	60	nee 39 ii	ед.	60	лее 39 н	ед.	
Ито	го	21	31	52	22	30	52	104

План

план																																									
	-		Формы г	іром. атт.	3	.e.	-			Итого ак	кад.часов						Семестр 1			Курс	: 1			Семестр 2						C	еместр 3			Кур	£ 2			Семестр 4			
Считать в плане Индекс	Наименование	Экза мен 3	Зачет Зач	етс кп к	(P Экспер тное	Факт	łасов в Эі з.е.		По Конт ану раб.		кора ср	Конт роль	Интер часы	з.е. Л	ек Л	аб Пр	из Кур	па н	KOPA CP	Конт роль	з.е.	Лек Лаб	Пр	из Курс.	па ко	OPA CP	Конт роль з	.е. Ле	я Лаб	Пр И	3 Курс	ПА	кора ср	Конт роль	3.e.	Лек Лаб	Пр	из Кур	с. па	кора (СР Конт
Блок 1.Дисциплины					81				916 1756		1160					50 136	2	14	368			208 220			18	40			8 156		2	10	392								
Обязательная часть					34				224 716		508		12			136		6	182		18	128 110	126		12	27.	2	4 3	6	52		2	54								
+ 51.0.01	Философские проблемы науки и техники		1		4				44 74		70			4 3	36	36		2	70						_										\rightarrow					-	
+ 51.0.02 + 51.0.03	Профессиональный иностранный язык Защита интеллектуальной собственности		1		4	4			44 80 44 88	_	64 56		4	4 3	· ·	50		2	56		4		78		2	64		_	_						-+				+	-+	+
+ B1.0.03		+	1		4	4	30	144 1	44 00		30		2	4 3	00	30		2	30									_	+						-				+	-+	+
+ 51.0.04	Инновационные технологии производства растительных масел и масложировой продукци				5	5			80 100		80		4								5	48 48			4	80															
+ 61.0.05	Психология маркетинговой деятельности		3		4	_			44 90	_	54																	4 3	6	52		2	54		\rightarrow				\rightarrow	-	_
+ 51.0.06	Современные сорта и гибриды масличных культур		2		4	4			44 82		62											32	48		2	62	+								\vdash					\vdash	\perp
+ 51.0.07	Биотехнологии в производстве растительных масел	2			5	5	36	180 1	80 114		66										5	48 62			4	66									\vdash					\vdash	
+ 51.0.08	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции		1		4	4	36	144 1	44 88		56		4	4 3	36	50		2	56																					.	
Часть, формируема	я участниками образовательных отноше	ений			47	47	1	.692 16	592 1040)	652			13 12	22 1	50	2	8	186		9	80 110			6	12	3 2	25 23	12 156	158	2	14	338								
+ 51.8.01	Пищевые и биологические добавки при производстве масложировой продукции		1		4	4	36	144 1	44 88		56			4 3	36 5	60		2	56																						
+ 51.8.02	Технология и биохимия растительных масел		1		4	4	36	144 1	44 84		60			4 3	34 4	18		2	60																					Ш	
+ 61.8.03	Современные методы исследования качества масличного сырья и продуктов переработки	2			5	5	36	180 1	80 114		66										5	48 62			4	66															
+ 51.8.04	Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции		3		4	4	36	144 1	44 90		54																	4 3	6 52			2	54								
+ 61.8.05	Товароведение растительных масел и масложировой продукции	1		1	5	5	36	180 1	80 110		70			5 5	52 5	52	2	4	70																						
+ 61.8.06	Проектирование технологических процессов на предприятиях масложировой промышленности			3	5	5	36	180 1	80 112		68																	5 5.	2	54	2	4	68								
+ 51.8.07	Таможенный контроль растительного сырья и продуктов переработки		3		4	4	36	144 1	44 90		54																	4 3	6	52		2	54								
+ 51.8.08	Безотходные технологии масложирового производства		3		4	4	36	144 1	44 90		54																	4 3	6	52		2	54								
+ 51.8.09	Современные направления развития технологи жиров и масел	ы	2		4	4	36	144 1	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 3	6 52			2	54								
+ Б1.В.ДВ.01.01	Экономика и управление на предприятиях по переработке растительного сырья		3		4	4	36	144 1	44 90		54																	4 3	6 52			2	54								
- Б1.В.ДВ.01.02	Нормирование и оплата труда на предприятия по переработке продукции растениеводства	ĸ	3		4	4	36	144 1	44 90		54																	4 3	6 52			2	54								
+ Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2))	3		4	4	:	144 1	44 90		54																	4 3	6 52			2	54								
+ Б1.В.ДВ.02.01	Хранение масличного сырья и продуктов переработки		3		4	4	36	144 1	44 90		54																	4 3	6 52			2	54								
- Б1.В.ДВ.02.02	Планирование и прогнозирование при переработке продукции растениеводства		3		4	4			44 90		54																	4 3	6 52			2	54								
Блок 2.Практика					30				080 1080												9			108		16									21			252		504	
Обязательная часть	1		_		30				1080												9			108	21		+	-							21			252		504	
+ 62.0.01(П)	Производственная технологическая практика	2			9	9	_	_	24 324		216										9			108	21	16													\perp	\vdash	\perp
+ 62.0.02(П)	Производственная научно-исследовательская практика	4			9	9	36	324 3	24 324	108	216												1												9			108	\perp	216	\perp
+ Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	4			12	12			32 432		288																								12			144		288	
Блок 3.Государстве	нная итоговая аттестация				9	9		324 3	24 36		36 288																								9					36 2	.88
+ 63.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы работа магистра)	4 (4			9	9	36	324 3	24 36		36 288																								9					36 2	288
ФТД.Факультативны	ые дисциплины				4	4		144 1	44 76		68			2 1	18	18		2	34									2 1	В	18		2	34							-	
+ ФТД.01	Технологическое оборудование масложировых		3		2	2			72 38		34																	2 1	В	18		2	34								
+ ФТД.02	предприятий	+	-											2 4		10		2	34	\vdash			-	+++		-	+ +	-	-		-	+-	3.		-+		\vdash	_	+	-+	-
+ Ψ1Д.02	История развития пищевых производств	1	1		2	2	36	72	72 38	-	34		\sqcup	2 1	10	18		2	34	-										-		1			-		$\vdash \vdash$		\bot		

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 техники	
Б1.О.03	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.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 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.В.06	Проектирование технологических 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	
Б3.01(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	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	

Индекс	Содержание	Тип
/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	
Б2.О.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	
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.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.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 разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК

Индекс	Содержание	Тип
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	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ПК-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.O.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)	
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	
٦K-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	-
51.0.08	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.O.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)	
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.O.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-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	
52.O.01(Π)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ФТД.01	Технологическое оборудование масложировых предприятий	
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 производства растительных масел и масложировой продукции	
Б1.O.05	Психология маркетинговой деятельности	
51.O.06	Современные сорта и гибриды масличных культур	
51.B.05	Товароведение растительных масел и масложировой продукции	
51.B.09	Современные направления развития технологии жиров и масел	
Б1.В.ДВ.02.01	Хранение масличного 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)	
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.В.04	Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.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)	
K-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.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	
Б2.О.01(П)	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	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

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.О.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	ΠK-2
Б1.О.07	Биотехнологии в производстве растительных масел	ОПК-1; ПК-4
Б1.О.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 переработк	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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

	Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2	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-2; ПК-4
	Б2.О.02(П)	Производственная научно-исследовательская практика	УК-1; УК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-3
	Б2.О.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
Б2	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
Б3	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
ΦΊ	ГД.01	Технологическое оборудование масложировых предприятий	ОПК-3; ПК-1
ФΊ	ТД.02	История развития пищевых производств	ПК-4

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

			L	1того				Kypc 1			Курс 2	
	F 0/	D 0/	ДВ(от		3.e.		D	Cou 1	Сем. 2	Descri	Cou 2	Сем. 4
	Баз.%	Bap.%	Bap.)%	Мин.	Макс.	Факт	Bcero	Сем. 1	Cem. Z	всего	Cem. 5	Cem. 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	
Обязательная часть				32	36	34	30	12	18	4	4	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений				46	54	47	22	13	9	25	25	
Практика	100%	0%	0%	21	33	30	9		9	21		21
Обязательная часть				21	33	30	9		9	21	1	21
Часть, формируемая участниками образовательных отношений												
Государственная итоговая аттестация	2			9	9	9				9		9
Факультативные дисциплины				2	4	4	2	2		2	2	
	ОП, фак	ультати	вы (в пер	иод ТО)	60		57.2	60.8		62	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, фак	ультати	вы (в пер	иод экз	. сессий)		23-23			-		
55939 00 80 MMS	в период	д гос. эк	заменов		***		589			<u> </u>	j.	
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					34.5	1553	31.3	35.8	5	36.3	
	Блок Б1					1756	853	532	572		652	Ÿ
	Блок Б2					1080			324		ĺ	756
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок БЗ					36	200			-		36
	Блок ФТ	Д				76	550	38) <u>-</u>	38	
	Итого по	всем бл	окам			2948	1 546	570	896	_	690	792
	ЭКЗАМ	ЕНЫ (Эк)					5	1	4	4	1	3
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЗАЧЕТЬ	ol (3a)					8	5	3	6	6	ĺ
аттестации	КУРСО	вые про	ЕКТЫ (КГ	1)		3.	1	1		1	1	
Процент занятий от аудиторных (%)	лекцион	ных				41.44%						
	в интер	активно	й форме			0.7%	Ĭ.					
Объём обязательной части от общего объёма пр	ограммы	(%)				53.3%						
Объём конт, работы от общего объёма времени	AL PARTY LISTS			• DE 90 THE L	*1 (0()	60.22%						