

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:
a70b95286f9fe44b8a5180b2851f894afce7f09c

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:

Квалификация: магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2 г.

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

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

[illegible]

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	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)
Продолжительность обучения		более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		21	31	52	22	30	52	104

[illegible]

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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.О.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)	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
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	
Б3.01(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	
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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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)	
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 производства растительных масел и масложировой продукции	
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.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	
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.08	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
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.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	
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	
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.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)	
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	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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)	
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.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	ПК-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 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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.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
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.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.В	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
Б3.01(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
ФТД.01	Технологическое оборудование масложировых предприятий	ОПК-3; ПК-1
ФТД.02	История развития пищевых производств	ПК-4

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

	Итого						Курс 1			Курс 2		
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.) %	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
				Мин.	Макс.	Факт						
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
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		21
Часть, формируемая участниками образовательных отношений												
Государственная итоговая аттестация				9	9	9				9		9
Факультативные дисциплины				2	4	4	2	2		2	2	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					60	-	57.2	60.8	-	62	
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)						-			-		
	в период гос. экзаменов						-			-		
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					34.5	-	31.3	35.8	-	36.3	
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					1756	-	532	572	-	652	
	Блок Б2					1080	-		324	-		756
	Блок Б3					36	-			-		36
	Блок ФТД					76	-	38		-	38	
	Итого по всем блокам					2948	-	570	896	-	690	792
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)						5	1	4	4	1	3
	ЗАЧЕТЫ (За)						8	5	3	6	6	
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)						1	1		1	1	
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					41.44%						
	в интерактивной форме					0.7%						
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						53.3%						
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						60.22%						