

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 30.03.2018

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

## ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направленность (профиль) программы "ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ"

И.о. ректора

Петрова Г.В.



Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Заочная
Срок обучения: 2г 6м

+	Основной	Виды деятельности
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	производственно-технологическая
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	научно-исследовательская
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт № 1487 от 21.11.2014

## СОГЛАСОВАНО

Декан

/ Никулин В.Н./

Руководитель ОПОП

/ Соболева Н.В./

### Календарный учебный график

[illegible]

### Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	26	31		57
Э	Экзаменационные сессии	6	6		12
П	Производственная практика	10	4		14
Пд	Преддипломная практика			12	12
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты			6	6
К	Каникулы	8	9	6 3/6	23 3/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 (12 дн)	2 (12 дн)	1 3/6 (9 дн)	5 3/6 (33 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и не более 39 нед.	
Итого		52	52	26	130
Студентов					
Групп					

[illegible]

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	ОК
Б1.Б.01	Философия и методология науки и техники	
Б1.Б.08	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	ОК
Б1.Б.01	Философия и методология науки и техники	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	ОК
Б1.Б.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.Б.04	Информационные технологии в науке и производстве	
Б1.Б.09	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ФТД.В.02	История пищевых производств	
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.Б.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОПК
Б1.Б.05	Управление персоналом	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ФТД.В.01	Этноконфессиональные ценности	
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	ОПК
Б1.Б.06	Маркетинг и товарная политика предприятия	
Б1.Б.07	Современное оборудование и средства технологического оснащения перерабатывающих предприятий	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ОПК-4	способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии	ОПК
Б1.Б.03	Управление качеством	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж организации	ОПК

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.06	Маркетинг и товарная политика предприятия	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)	ПК
Б1.Б.07	Современное оборудование и средства технологического оснащения перерабатывающих предприятий	
Б1.В.03	Технология производства молока на промышленной основе	
Б1.В.06	Технология кисломолочных продуктов	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-2	способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности	ПК
Б1.Б.05	Управление персоналом	
Б1.В.07	Организация и экономика производства молока и молочных продуктов	
Б2.В.03(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная ) практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-3	способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	ПК
Б1.Б.05	Управление персоналом	
Б1.В.01	Особенности получения и переработки молока сельскохозяйственных животных	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-4	способностью и готовностью применять знания современных методов исследований	ПК
Б1.Б.08	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности	
Б1.В.05	Биохимия молока и молочных продуктов	
Б2.В.03(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная ) практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
ПК-5	способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения	ПК
Б1.Б.01	Философия и методология науки и техники	
Б1.В.02	Технология производства сыров	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-6	способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам	ПК
Б1.Б.04	Информационные технологии в науке и производстве	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и сертификация молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Метрологическое обеспечение технологического процесса молочной промышленности	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-7	способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы	ПК
Б1.Б.04	Информационные технологии в науке и производстве	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и сертификация молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Метрологическое обеспечение технологического процесса молочной промышленности	
Б2.В.03(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная ) практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-8	готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	ПК
Б1.Б.07	Современное оборудование и средства технологического оснащения перерабатывающих предприятий	
Б1.В.01	Особенности получения и переработки молока сельскохозяйственных животных	
Б1.В.04	Общая технология молочных продуктов	
Б1.В.05	Биохимия молока и молочных продуктов	
Б1.В.07	Организация и экономика производства молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.01	Технология молочных продуктов лечебно-профилактического назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Технология молочных консервов и заменителей цельного молока	

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.03.01	Технология комбинированных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Рациональное использование побочных продуктов переработки молока	
Б2.В.03(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная ) практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-9	способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов	ПК
Б1.Б.06	Маркетинг и товарная политика предприятия	
Б1.В.08	Методы исследования молока и молочных продуктов	
Б2.В.03(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная ) практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
Вид деятельности: научно-исследовательская		
ПК-16	способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	ПК
Б1.Б.01	Философия и методология науки и техники	
Б1.В.03	Технология производства молока на промышленной основе	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-17	способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	ПК
Б1.Б.08	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности	
Б1.В.08	Методы исследования молока и молочных продуктов	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-18	способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	ПК
Б1.Б.08	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности	
Б1.В.08	Методы исследования молока и молочных продуктов	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-19	способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	ПК

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.09	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология упаковывания и хранения молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Производственные расчеты в молочной промышленности	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная ) практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-20	способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	ПК
Б1.Б.01	Философия и методология науки и техники	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология комбинированных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Рациональное использование побочных продуктов переработки молока	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
Вид деятельности: проектная		
ПК-21	способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами	ПК
Б1.Б.09	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология упаковывания и хранения молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Производственные расчеты в молочной промышленности	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-22	способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме	ПК
Б1.Б.08	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности	
Б1.В.07	Организация и экономика производства молока и молочных продуктов	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная ) практика	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОПК-3; ОК-2; ОК-1; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-2; ОК-3; ОПК-5; ПК-8; ПК-3; ПК-2; ПК-7; ПК-6; ПК-4; ПК-1; ПК-9; ПК-5; ПК-16; ПК-20; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-21
Б1.Б	Базовая часть	ОПК-4; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ОПК-1; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ПК-8; ПК-7; ПК-1; ПК-6; ПК-5; ПК-9; ПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-20; ПК-16; ПК-19; ПК-18; ПК-17; ПК-22; ПК-21
Б1.Б.01	Философия и методология науки и техники	ОК-2; ОК-1; ПК-5; ПК-20; ПК-16
Б1.Б.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОПК-1; ОК-3
Б1.Б.03	Управление качеством	ОПК-4
Б1.Б.04	Информационные технологии в науке и производстве	ОК-3; ПК-6; ПК-7
Б1.Б.05	Управление персоналом	ОПК-2; ПК-3; ПК-2
Б1.Б.06	Маркетинг и товарная политика предприятия	ОПК-3; ОПК-5; ПК-9
Б1.Б.07	Современное оборудование и средства технологического оснащения перерабатывающих предприятий	ОПК-3; ПК-1; ПК-8
Б1.Б.08	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности	ОК-1; ПК-4; ПК-18; ПК-17; ПК-22
Б1.Б.09	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	ОК-3; ПК-19; ПК-21
Б1.В	Вариативная часть	ПК-1; ПК-5; ПК-7; ПК-6; ПК-3; ПК-2; ПК-4; ПК-9; ПК-8; ПК-20; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-16; ПК-22; ПК-21
Б1.В.01	Особенности получения и переработки молока сельскохозяйственных животных	ПК-3; ПК-8
Б1.В.02	Технология производства сыров	ПК-5
Б1.В.03	Технология производства молока на промышленной основе	ПК-1; ПК-16
Б1.В.04	Общая технология молочных продуктов	ПК-8
Б1.В.05	Биохимия молока и молочных продуктов	ПК-4; ПК-8
Б1.В.06	Технология кисломолочных продуктов	ПК-1
Б1.В.07	Организация и экономика производства молока и молочных продуктов	ПК-8; ПК-2; ПК-22
Б1.В.08	Методы исследования молока и молочных продуктов	ПК-9; ПК-17; ПК-18
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-8
Б1.В.ДВ.01.01	Технология молочных продуктов лечебно-профилактического назначения	ПК-8
Б1.В.ДВ.01.02	Технология молочных консервов и заменителей цельного молока	ПК-8
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и сертификация молочных продуктов	ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.02.02	Метрологическое обеспечение технологического процесса молочной промышленности	ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-8; ПК-20

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.03.01	Технология комбинированных продуктов питания	ПК-8; ПК-20
Б1.В.ДВ.03.02	Рациональное использование побочных продуктов переработки молока	ПК-8; ПК-20
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-19; ПК-21
Б1.В.ДВ.04.01	Технология упаковывания и хранения молока и молочных продуктов	ПК-19; ПК-21
Б1.В.ДВ.04.02	Производственные расчеты в молочной промышленности	ПК-19; ПК-21
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-6; ПК-7; ПК-18; ПК-17; ПК-16; ПК-20; ПК-19; ПК-22; ПК-21
Б2.В	Вариативная часть	ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-6; ПК-7; ПК-18; ПК-17; ПК-16; ПК-20; ПК-19; ПК-22; ПК-21
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	ПК-17; ПК-16; ПК-20; ПК-18
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-21
Б2.В.03(П)	Производственная технологическая практика	ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-6; ПК-7
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная ) практика	ПК-2; ПК-7; ПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-19; ПК-22
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОПК-3; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4; ОПК-1; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-9; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-5; ПК-6; ПК-19; ПК-20; ПК-18; ПК-16; ПК-17; ПК-22; ПК-21
Б3.Б	Базовая часть	ОПК-3; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4; ОПК-1; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-9; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-5; ПК-6; ПК-19; ПК-20; ПК-18; ПК-16; ПК-17; ПК-22; ПК-21
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	ОПК-3; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4; ОПК-1; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-9; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-5; ПК-6; ПК-19; ПК-20; ПК-18; ПК-16; ПК-17; ПК-22; ПК-21
ФТД	Факультативы	ОПК-2; ОК-3
ФТД.В	Вариативная часть	ОПК-2; ОК-3
ФТД.В.01	Этноконфессиональные ценности	ОПК-2
ФТД.В.02	История пищевых производств	ОК-3

