

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Оренбургский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 8 от 26.02.2021

19.04.03

Программа магистратуры: Технология молока и молочных продуктов

Квалификация: магистр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 2г 6м

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	производственно-технологический
+	проектный

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03 Продукты питания животного происхождения



Год начала подготовки (по учебному плану)

2021

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 937 от 11.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Декан

В.Н. Никулин / Никулин В.Н./

Руководитель ОПОП

Н.В. Соболева / Соболева Н.В./

Календарный учебный график

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	26	29		55
Э	Экзаменационные сессии	6	6		12
У	Учебная практика	10			10
Н	Научно-исслед. работа		2		2
П	Производственная практика		4	6	10
Пд	Преддипломная практика			6	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			6	6
К	Каникулы	8	9	63/6	233/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 (12 дн)	2 (12 дн)	13/6 (9 дн)	53/6 (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

План

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений, основные принципы критического анализа	-
Б1.О.06	Маркетинг и товарная политика предприятия	
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и сертификация молочных продуктов	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
УК-1.2	Способен заниматься исследованием проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности, выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций	-
Б1.О.09	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б1.В.ДВ.02.02	Метрологическое обеспечение технологического процесса молочной промышленности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами	-
Б1.О.06	Маркетинг и товарная политика предприятия	
Б1.В.03	Технология производства молока на промышленной основе	
Б2.О.06(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
УК-2.2	Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	-
Б1.В.ДВ.04.02	Производственные расчеты в молочной промышленности	
Б2.О.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.О.02(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.О.03(У)	Учебная проектно-технологическая практика	
Б2.О.04(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.О.05(П)	Производственная проектно-технологическая практика	
Б2.О.06(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
УК-3.1	Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели	-
Б1.О.05	Управление персоналом	
Б1.В.02	Технология производства сыров	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
УК-3.2	Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений	-
Б1.О.05	Управление персоналом	
Б1.В.04	Общая технология молочных продуктов	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита 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	Демонстрирует знания компьютерных технологий и информационной инфраструктуры в организации и факторов их улучшения; коммуникаций в профессиональной этике и коммуникационных технологий в профессиональном взаимодействии; характеристик коммуникационных потоков; современных средств информационно-коммуникационных технологий	-
Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.О.04	Информационные технологии в науке и производстве	
Б1.В.08	Методы исследования молока и молочных продуктов	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
УК-4.2	Умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; демонстрирует умение вести обмен научной и деловой информацией в устной и письменной формах	-
Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология упаковивания и хранения молока и молочных продуктов	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
УК-5.1	Знает закономерности и особенности развития различных культур, особенности межкультурного разнообразия общества, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия	-
Б1.О.01	Философия и методология науки и техники	
Б1.В.01	Особенности получения и переработки молока сельскохозяйственных животных	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
УК-5.2	Умеет понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	-
Б1.О.01	Философия и методология науки и техники	
Б1.В.07	Организация и экономика производства молока и молочных продуктов	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ФТД.01	Этноконфессиональные ценности	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
УК-6.1	Умеет решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля	-
Б1.В.06	Технология кисломолочных продуктов	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ФТД.01	Этноконфессиональные ценности	
УК-6.2	Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни	-
Б1.В.ДВ.01.01	Технология молочных продуктов лечебно-профилактического назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Технология молочных консервов и заменителей цельного молока	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
ОПК-1.1	Разрабатывает инновационную политику предприятия	-
Б1.О.01	Философия и методология науки и техники	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ОПК-1.2	Разрабатывает эффективные конкурентоспособные стратегии развития предприятия	-
Б1.О.08	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-2.1	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства молочной продукции	-
Б1.О.07	Современное оборудование и средства технологического оснащения перерабатывающих предприятий	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ОПК-2.2	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции из вторичного молочного и побочного сырья	-
Б1.О.07	Современное оборудование и средства технологического оснащения перерабатывающих предприятий	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК
ОПК-3.1	Владеет теоретическими знаниями в области управления качеством продукции	-
Б1.О.03	Управление качеством	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ОПК-3.2	Использует современную нормативную базу в области управления качеством и безопасностью продуктов животного происхождения	-

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.0.03	Управление качеством	
Б1.0.06	Маркетинг и товарная политика предприятия	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК
ОПК-4.1	Владеет методами моделирования продуктов питания животного происхождения	-
Б1.0.09	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ОПК-4.2	Использует современные методики проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения	-
Б1.0.09	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК
ОПК-5.1	Использует на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ	-
Б1.0.08	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности	
Б2.0.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ОПК-5.2	Выполняет поиск необходимой научной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	-
Б1.0.04	Информационные технологии в науке и производстве	
Б2.0.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК
ОПК-6.1	Приобретает знания, необходимые для проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности	-
Б1.0.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ОПК-6.2	Владеет знаниями, необходимыми для разработки научно-методического обеспечения реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности	-
Б1.0.05	Управление персоналом	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
ПК-1	Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством новых пищевых продуктов с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования	-
ПК-1.1	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	-
Б1.01	Философия и методология науки и техники	
Б1.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.В.08	Методы исследования 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	
Б2.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.03(У)	Учебная проектно-технологическая практика	
Б2.04(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.05(П)	Производственная проектно-технологическая практика	
Б2.06(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ФТД.02	История пищевых производств	
ПК-1.2	Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-
Б1.В.02	Технология производства сыров	
Б1.В.05	Биохимия молока и молочных продуктов	
Б1.В.06	Технология кисломолочных продуктов	
Б2.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.03(У)	Учебная проектно-технологическая практика	
Б2.04(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.05(П)	Производственная проектно-технологическая практика	
Б2.06(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ПК-2	Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых пищевых продуктов животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов на базе международных и российских стандартов	-
ПК-2.1	Способен использовать современные версии систем управления безопасностью и качеством	-
Б1.03	Управление качеством	
Б1.В.07	Организация и экономика производства молока и молочных продуктов	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
ПК-2.2	Способен обобщать и выполнять статистическую обработку результатов научных исследований, формулировать выводы по результатам научных исследований, представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, подготавливать заявки на оформление результатов интеллектуальной деятельности	-
Б1.04	Информационные технологии в науке и производстве	
Б1.В.07	Организация и экономика производства молока и молочных продуктов	
Б2.0.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ПК-3	Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности	-
ПК-3.1	Определяет нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения	-
Б1.07	Современное оборудование и средства технологического оснащения перерабатывающих предприятий	
Б1.В.02	Технология производства сыров	
Б1.В.07	Организация и экономика производства молока и молочных продуктов	
Б2.0.02(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.0.04(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.0.05(П)	Производственная проектно-технологическая практика	
Б2.0.06(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ПК-3.2	Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами	-
Б1.09	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	
Б1.В.04	Общая технология молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология комбинированных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Рациональное использование побочных продуктов переработки молока	
Б2.0.02(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.0.03(У)	Учебная проектно-технологическая практика	
Б2.0.04(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.0.05(П)	Производственная проектно-технологическая практика	
Б2.0.06(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ПК-4	Способен оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения	-
ПК-4.1	Владеет теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков	-
Б1.03	Управление качеством	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и сертификация молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Метрологическое обеспечение технологического процесса молочной промышленности	
Б2.02(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.03(У)	Учебная проектно-технологическая практика	
Б2.05(П)	Производственная проектно-технологическая практика	
Б2.06(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ПК-4.2	Применяет современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения	-
Б1.В.04	Общая технология молочных продуктов	
Б1.В.05	Биохимия молока и молочных продуктов	
Б2.03(У)	Учебная проектно-технологическая практика	
Б2.04(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.05(П)	Производственная проектно-технологическая практика	
Б2.06(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ПК-5	Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя	-
ПК-5.1	Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя	-
Б1.В.01	Особенности получения и переработки молока сельскохозяйственных животных	
Б2.02(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.03(У)	Учебная проектно-технологическая практика	
Б2.04(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.05(П)	Производственная проектно-технологическая практика	
Б2.06(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ПК-5.2	Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов	-
Б1.0.08	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология упаковывания и хранения молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Производственные расчеты в молочной промышленности	
Б2.03(У)	Учебная проектно-технологическая практика	
Б2.04(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.05(П)	Производственная проектно-технологическая практика	
Б2.06(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
ПК-6	Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции	-
ПК-6.1	Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии	-
Б1.06	Маркетинг и товарная политика предприятия	
Б1.08	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.03.01	Технология комбинированных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Рациональное использование побочных продуктов переработки молока	
Б2.03(У)	Учебная проектно-технологическая практика	
Б2.04(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.05(П)	Производственная проектно-технологическая практика	
Б2.06(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ПК-6.2	Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения	-
Б1.В.03	Технология производства молока на промышленной основе	
Б2.03(У)	Учебная проектно-технологическая практика	
Б2.04(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.05(П)	Производственная проектно-технологическая практика	
Б2.06(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ФТД.02	История пищевых производств	
ПК-7	Способен определять порядок выполнения работ, управление программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства	-
ПК-7.1	Организовывает работу коллектива исполнителей, определяет порядок выполнения работ коллективом исполнителей	-
Б1.05	Управление персоналом	
Б1.В.06	Технология кисломолочных продуктов	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
ПК-7.2	Использует приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	-
Б1.05	Управление персоналом	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология упаковывания и хранения молока и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Производственные расчеты в молочной промышленности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2
Б1.0	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-7.1; ПК-7.2
Б1.0.01	Философия и методология науки и техники	УК-5.1; УК-5.2; ОПК-1.1; ПК-1.1
Б1.0.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4.1; УК-4.2; ОПК-6.1; ПК-1.1
Б1.0.03	Управление качеством	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ПК-2.1; ПК-4.1
Б1.0.04	Информационные технологии в науке и производстве	УК-4.1; ОПК-5.2; ПК-2.2
Б1.0.05	Управление персоналом	УК-3.1; УК-3.2; ОПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2
Б1.0.06	Маркетинг и товарная политика предприятия	УК-1.1; УК-2.1; ОПК-3.2; ПК-6.1
Б1.0.07	Современное оборудование и средства технологического оснащения перерабатывающих предприятий	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПК-3.1
Б1.0.08	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности	ОПК-1.2; ОПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1
Б1.0.09	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	УК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-3.2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2
Б1.В.01	Особенности получения и переработки молока сельскохозяйственных животных	УК-5.1; ПК-5.1
Б1.В.02	Технология производства сыров	УК-3.1; ПК-1.2; ПК-3.1
Б1.В.03	Технология производства молока на промышленной основе	УК-2.1; ПК-6.2
Б1.В.04	Общая технология молочных продуктов	УК-3.2; ПК-3.2; ПК-4.2
Б1.В.05	Биохимия молока и молочных продуктов	ПК-1.2; ПК-4.2
Б1.В.06	Технология кисломолочных продуктов	УК-6.1; ПК-1.2; ПК-7.1
Б1.В.07	Организация и экономика производства молока и молочных продуктов	УК-5.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1
Б1.В.08	Методы исследования молока и молочных продуктов	УК-4.1; ПК-1.1
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	УК-6.2; ПК-1.1
Б1.В.ДВ.01.01	Технология молочных продуктов лечебно-профилактического назначения	УК-6.2; ПК-1.1
Б1.В.ДВ.01.02	Технология молочных консервов и заменителей цельного молока	УК-6.2; ПК-1.1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	УК-1.1; ПК-4.1
Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и сертификация молочных продуктов	УК-1.1; ПК-4.1

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
	Б1.В.ДВ.02.02 Метрологическое обеспечение технологического процесса молочной промышленности	УК-1.2; ПК-4.1
Б1.В.ДВ.03 Б1.В.ДВ.03.01 Технология комбинированных продуктов питания	Дисциплины по выбору	ПК-3.2; ПК-6.1
Б1.В.ДВ.03.02 Б1.В.ДВ.04 Б1.В.ДВ.04.01 Технология упаковывания и хранения молока и молочных продуктов	Рациональное использование побочных продуктов переработки молока	ПК-3.2; ПК-6.1
Б1.В.ДВ.04.02 Б2 Б2.0 Б2.01(Н) Научно-исследовательская работа	Дисциплины по выбору	УК-4.2; ПК-5.2; ПК-7.2
Б2.02(У) Учебная технологическая практика	Технология упаковывания и хранения молока и молочных продуктов	УК-4.2; ПК-5.2; ПК-7.2
Б2.03(У) Учебная проектно-технологическая практика	Производственные расчеты в молочной промышленности	УК-2.2; ПК-5.2; ПК-7.2
Б2.04(П) Производственная технологическая практика	Практика	УК-2.1; УК-2.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2
Б2.05(П) Производственная проектно-технологическая практика	Обязательная часть	УК-2.1; УК-2.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2
Б2.06(Пд) Производственная (преддипломная) практика		УК-2.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2
Б2.В Б3 Государственная итоговая аттестация	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
		УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2
Б3.01 ФТД ФТД.01 ФТД.02	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2
	Факультативные дисциплины	УК-5.2; УК-6.1; ПК-1.1; ПК-6.2
	Этноконфессиональные ценности	УК-5.2; УК-6.1
	История пищевых производств	ПК-1.1; ПК-6.2

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3				
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.)%	з.е.									
				Мин.	Макс.	Факт							
Итого (с факультативами)				98	151	124	49	48	27				
Итого по ОП (без факультативов)				96	147	120	47	46	27				
Дисциплины (модули)	38%	62%	27.9%	50	74	69	32	37					
Обязательная часть				20	30	26	19	7					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений				30	44	43	13	30					
Практика	100%	0%	0%	40	64	42	15	9	18				
Обязательная часть				40	64	42	15	9	18				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений													
Государственная итоговая аттестация				6	9	9			9				
Факультативные дисциплины				2	4	4	2	2					
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				39.3	38.3	40.2						
Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				161	162	160						
	необязательная				12	12	12						
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				322	162	160						
	Блок Б2				1008	360	216	432					
	Блок Б3												
	Блок ФТД				24	12	12						
	Итого по всем блокам				1354	534	388	432					
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)				4	5	1						
	ЗАЧЕТЫ (За)				8	7							
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаO)				1	1	2						
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				27.33%								
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					56.7%								
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					12.96%								