

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 8 от 25.02.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Программа
магистратуры: Технология молока и молочных продуктов

Квалификация: магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Декан

Руководитель ОПОП

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

25 февраля 2022



/ Никулин В.Н./

/ Соболева Н.В./

Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение	16	13	29	17		17	46
Э	Экзаменационные сессии	1	1 5/6	2 5/6	1 4/6		1 4/6	4 3/6
У	Учебная практика		10	10				10
Н	Научно-исслед. работа					2	2	2
П	Производственная практика					10	10	10
Пд	Преддипломная практика					6	6	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
К	Каникулы	4/6	7 3/6	8 1/6		7 2/6	7 2/6	15 3/6
*	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 (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		19	33	52	20	32	52	104

План

		Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов					Курс 1										Семестр 3										Курс 2																			
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам ен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ные	Факт	По плану	Конт. раб.	ИЗ	СР	Интер часы	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4																							
															з.е.	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	ПА	КОРА	СР	з.е.	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	ПА	КОРА	СР	з.е.	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	ПА	КОРА	СР	з.е.	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	ПА	КОРА	СР							
Блок 1.Дисциплины (модули)															69	69	2484	984		1500	6	24	96	106	150		20		492	20	84	50	100		20		466	25	130	46	160		22		542								
Обязательная часть															26	26	936	370		566		14	48	30	120		12		294	5	28		38		6		108	7	32		50		6		164								
+	Б1.О.01	Философия и методология науки и техники		1				3	3	108	48		60		3	16		30		2		60																															
+	Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		1				2	2	72	32		40		2			30		2		40																															
+	Б1.О.03	Управление качеством	3					4	4	144	52		92														4	16		32		4		92																			
+	Б1.О.04	Информационные технологии в науке и производстве		1				3	3	108	32		76		3		30		2		76																																
+	Б1.О.05	Управление персоналом		2				2	2	72	30		42								2	14		14		2		42																									
+	Б1.О.06	Маркетинг и товарная политика предприятия		3				3	3	108	36		72															3	16		18		2		72																		
+	Б1.О.07	Современное оборудование и средства технологического оснащения перерабатывающих предприятий	2					3	3	108	42		66								3	14		24		4		66																									
+	Б1.О.08	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности		1				3	3	108	48		60		3	16		30		2		60																															
+	Б1.О.09	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	1					3	3	108	50		58		3	16		30		4		58																															
Часть, формируемая участниками образовательных отношений															43	43	1548	614		934	6	10	48	76	30		8		198	15	56	50	62		14		358	18	98	46	110		16		378								
+	Б1.В.01	Особенности получения и переработки молока сельскохозяйственных животных	2					4	4	144	42		102	2								4	14		24		4		102																								
+	Б1.В.02	Технология производства сыров	3	2				7	7	252	92		160									4	14	24			2		104	3	16	16	16		4		56																
+	Б1.В.03	Технология производства молока на промышленной основе	1					4	4	144	66		78		4	16	16	30		4		78																															
+	Б1.В.04	Общая технология молочных продуктов	2					3	3	108	42		66	4								3	14		24		4		66																								
+	Б1.В.05	Биохимия молока и молочных продуктов		1				3	3	108	48		60		3	16	30		2		60																																
+	Б1.В.06	Технология кисломолочных продуктов	2					4	4	144	58		86									4	14	26	14		4		86																								
+	Б1.В.07	Организация и экономика производства молока и молочных продуктов		3				3	3	108	48		60															3	16	30		2		60																			
+	Б1.В.08	Методы исследования молока и молочных продуктов		1				3	3	108	48		60		3	16	30		2		60																																
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору		3				3	3	108	48		60															3	16		30		2		60																		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Технология молочных продуктов лечебно-профилактического назначения		3				3	3	108	48		60															3	16		30		2		60																		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технология молочных консервов и заменителей цельного молока		3				3	3	108	48		60															3	16		30		2		60																		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору		3				3	3	108	40		68															3	18		18		4		68																		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и сертификация молочных продуктов		3				3	3	108	40		68															3	18		18		4		68																		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Метрологическое обеспечение технологического процесса молочной промышленности		3				3	3	108	40		68															3	18		18		4		68																		
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору		3				3	3	108	48		60															3	16		30		2		60																		
+	Б1.В.ДВ.03.01	Технология комбинированных продуктов питания		3				3	3	108	48		60															3	16		30		2		60																		
-	Б1.В.ДВ.03.02	Рациональное использование побочных продуктов переработки молока		3				3	3	108	48		60															3	16		30		2		60																		
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору		3				3	3	108	34		74															3	16		16		2		74																		
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология упаковки и хранения молока и молочных продуктов		3				3	3	108	34		74															3	16		16		2		74																		
-	Б1.В.ДВ.04.02	Производственные расчеты в молочной промышленности		3				3	3	108	34		74															3	16		16		2		74																		
Блок 2.Практика															42	42	1512	1008	504									15				180		360								27				324		648					
Обязательная часть															42	42	1512	1008	504									15				180		360								27				324		648					
+	Б2.О.01(Н)	Научно-исследовательская работа		4				3	3	108	72	36																																									
+	Б2.О.02(У)	Учебная технологическая практика			2			9	9	324	216	108									9			108		216																											
+	Б2.О.03(У)	Учебная проектно-технологическая практика		2				6	6	216	144	72									6			72		144																											
+	Б2.О.04(П)	Производственная технологическая практика			4			6	6	216	144	72																																									
+	Б2.О.05(П)	Производственная проектно-технологическая практика			4			9	9	324	216	108																																									
+	Б2.О.06(Пд)	Производственная (преддипломная) практика			4			9	9	324	216	108																																									
Блок 3.Государственная итоговая аттестация															9	9	324	36		288																																	
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	4					9	9	324	36		288																																								
ФТД.Факультативные дисциплины															4	4	144	60		84		2	16		14		2		40	2	12		14		2		44																
+	ФТД.01	Этикопрофессиональные ценности		2				2	2	72	28		44								2	12		14		2		44																									
+	ФТД.02	История пищевых производств		1				2	2	72	32		40		2	16		14		2		40																															

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 упаковки 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	
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
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)	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
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	-
Б1.О.03	Управление качеством	
Б1.О.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.О.09	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
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.О.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.О.08	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности	
Б2.О.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.О.04	Информационные технологии в науке и производстве	
Б2.О.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.О.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.О.05	Управление персоналом	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
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.О.01	Философия и методология науки и техники	
Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б1.В.08	Методы исследования молока и молочных продуктов	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание	Тип
	Б1.В.ДВ.01.01	Технология молочных продуктов лечебно-профилактического назначения	
	Б1.В.ДВ.01.02	Технология молочных консервов и заменителей цельного молока	
	Б2.О.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
	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)	
	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.О.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
	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)	
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.О.03	Управление качеством	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)	
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.О.04	Информационные технологии в науке и производстве	
	Б1.В.07	Организация и экономика производства молока и молочных продуктов	
	Б2.О.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	-

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание	Тип
	Б1.О.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.О.02(У)	Учебная 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)	
ПК-3.2		Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами	-
	Б1.О.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.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)	
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.О.03	Управление качеством	
	Б1.В.ДВ.02.01	Стандартизация и сертификация молочных продуктов	
	Б1.В.ДВ.02.02	Метрологическое обеспечение технологического процесса молочной промышленности	
	Б2.О.02(У)	Учебная технологическая практика	
	Б2.О.03(У)	Учебная проектно-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)	
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.О.03(У)	Учебная проектно-технологическая практика	
	Б2.О.04(П)	Производственная технологическая практика	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание	Тип
	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)	
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.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)	
ПК-5.2		Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов	-
	Б1.О.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.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)	
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.О.06	Маркетинг и товарная политика предприятия	
	Б1.О.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.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)	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
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.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)	
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.О.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.О.05	Управление персоналом	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология упаковки 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.О	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.О.01	Философия и методология науки и техники	УК-5.1; УК-5.2; ОПК-1.1; ПК-1.1
Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4.1; УК-4.2; ОПК-6.1; ПК-1.1
Б1.О.03	Управление качеством	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ПК-2.1; ПК-4.1
Б1.О.04	Информационные технологии в науке и производстве	УК-4.1; ОПК-5.2; ПК-2.2
Б1.О.05	Управление персоналом	УК-3.1; УК-3.2; ОПК-6.2; ПК-7.1; ПК-7.2
Б1.О.06	Маркетинг и товарная политика предприятия	УК-1.1; УК-2.1; ОПК-3.2; ПК-6.1
Б1.О.07	Современное оборудование и средства технологического оснащения перерабатывающих предприятий	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПК-3.1
Б1.О.08	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности	ОПК-1.2; ОПК-5.1; ПК-5.2; ПК-6.1
Б1.О.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-6.1; УК-6.2; 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; 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	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
Б1.В.ДВ.02.02	Метрологическое обеспечение технологического процесса молочной промышленности	УК-1.2; ПК-4.1

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

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

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)				98	151	124	63	26	37	61	25	36
Итого по ОП (без факультативов)				96	147	120	59	24	35	61	25	36
Дисциплины (модули)	38%	62%	27.9%	50	74	69	44	24	20	25	25	
Обязательная часть				20	30	26	19	14	5	7	7	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений				30	44	43	25	10	15	18	18	
Практика	100%	0%	0%	40	64	42	15		15	27		27
Обязательная часть				40	64	42	15		15	27		27
Часть, формируемая участниками образовательных отношений												
Государственная итоговая аттестация				6	9	9				9		9
Факультативные дисциплины				2	4	4	4	2	2			
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					57.2	-	58.5	61	-	53	
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)						-			-		
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					21.4	-	23.3	19.6	-	21.1	
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					984	-	372	254	-	358	
	Блок Б2					1008	-		360	-		648
	Блок Б3					36	-			-		36
	Блок ФТД					60	-	32	28	-		
	Итого по всем блокам					2088	-	404	642	-	358	684
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)						6	2	4	4	3	1
	ЗАЧЕТЫ (За)						9	6	3	6	5	1
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	3		3
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					31.51%						
	в интерактивной форме					0.6%						
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						56.7%						
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						39.61%						