

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гончаров А.Г.
Должность: ректор Университета
Дата подписания: 12.02.2025 11:28:12
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 № 8 от 12.02.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Программа Технология молока и молочных продуктов
магистратуры:

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

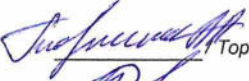
Срок получения образования: 2 г.

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

СОГЛАСОВАНО

Декан

Руководитель ОПОП

 Торшков А.А./
 / 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	10
Пд	Преддипломная практика				6	6	6	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				6	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		более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		19	33	52	20	32	52	104

План

[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		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)	
УК-3.2		Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений	-
	Б1.О.05	Управление персоналом	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание	Тип
	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)	
	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	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание	Тип
	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	
	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	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание	Тип
	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	
	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	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание	Тип
	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	-
	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)	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание	Тип
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	
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	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание	Тип
	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)	
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	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
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 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.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
	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-3.2; ПК-6.1

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
	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 промежуточной аттестации	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%						