

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина"

План одобрен Ученым советом университета
Протокол № 12 от 24.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Клюстер Н.И.

19.04.03

19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

Кафедра: Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: Технологический

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020


Срок получения образования: 2 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА (в сфере научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения)
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА (в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья)
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ


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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

 / Шеварев Е.В./

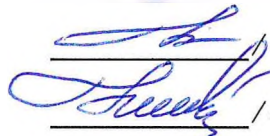
Декан

 / Трубчанинова Н.С./

Зав. кафедрой

 / Ордина Н.Б./

Руководитель ОПОП

 / Шевченко Н.П./

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля			з.е.		Итого акад. часов						Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра		
			Экзамен	Зачет	КП	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	з.е. р 1	з.е. р 2	з.е. р 3	з.е. р 4			
Блок 1. Дисциплины (модули)								51	51	1836	1836	1102.85	1102.85	488.15	245	1	23	24	3	
Обязательная часть								39	39	1404	1404	749.7	749.7	481.3	173	1	23	12	3	
+	Б1.О.01	Философские проблемы и методология науки	2			3	3	108	108	24.4	24.4	72.6	11		3			21		
+	Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		2		3	3	108	108	26.25	26.25	68.75	13		3			15		
+	Б1.О.03	Математическое моделирование и проектирование		2		3	3	108	108	22.25	22.25	72.75	13		3			30		
+	Б1.О.04	Планирование и организация научных исследований		2		3	3	108	108	90.25	90.25	4.75	13		3			9		
+	Б1.О.05	Управление проектами		3		3	3	108	108	26.25	26.25	63.75	18			3		30		
+	Б1.О.06	Современные проблемы в отрасли		2		3	3	108	108	72.25	72.25	20.75	15	1	2			9		
+	Б1.О.07	Управление персоналом		3		3	3	108	108	28.25	28.25	61.75	18			3		30		
+	Б1.О.08	Технология профессионально-ориентированного обучения		2		3	3	108	108	20.25	20.25	74.75	13		3			21		
+	Б1.О.09	Современные методы исследования и приборы		2		3	3	108	108	90.25	90.25	4.75	13		3			9		
+	Б1.О.10	Инновационные технологии в профессиональной деятельности	3			3	3	108	108	88.4	88.4	1.6	18			3		9		
+	Б1.О.11	Проектная деятельность в профессиональной области		3		3	3	108	108	92.25	92.25	2.75	13			3		9		
+	Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	2			3	3	108	108	92.4	92.4	2.6	13		3			9		
+	Б1.О.13	Технологическое нормирование качества продукции		4		3	3	108	108	76.25	76.25	29.75	2				3	9		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								12	12	432	432	353.15	353.15	6.85	72			12		
+	Б1.В.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания		3		3	3	108	108	88.25	88.25	1.75	18			3		30		
+	Б1.В.02	Техническое регулирование в пищевой промышленности	3		3	3	3	108	108	88.4	88.4	1.6	18			3		9		
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.01)		3		3	3	108	108	88.25	88.25	1.75	18			3				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в отрасли		3		3	3	108	108	88.25	88.25	1.75	18			3		9		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания		3		3	3	108	108	88.25	88.25	1.75	18			3		9		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		3		3	3	108	108	88.25	88.25	1.75	18			3				
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современное технологическое оборудование в пищевой промышленности		3		3	3	108	108	88.25	88.25	1.75	18			3		9		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация технологических систем в отрасли		3		3	3	108	108	88.25	88.25	1.75	18			3		9		
Блок 2. Практика								63	63	2268	2268	1886	1886	382		27	12	24		
Обязательная часть								36	36	1296	1296	1074	1074	222		27	9			
+	Б2.О.01	Учебная практика		2		3	3	108	108	108	108					3				
+	Б2.О.01.01(У)	Проектно-технологическая практика		2		3	3	108	108	108	108					3		9		
+	Б2.О.02	Производственная практика		12		33	33	1188	1188	966	966	222		27	6					
+	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика		1		27	27	972	972	790	790	182		27				9		
+	Б2.О.02.02(П)	Научно-исследовательская работа		2		6	6	216	216	176	176	40			6			9		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								27	27	972	972	812	812	160			3		24	
+	Б2.В.01(П)	Проектно-технологическая практика		4		24	24	864	864	704	704	160						24	9	
+	Б2.В.02(У)	Технологическая практика		2		3	3	108	108	108	108				3			9		
Блок 3. Государственная итоговая аттестация								6	6	216	216	91	91	125					6	
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				6	6	216	216	91	91	125						6	9	
ФТД. Факультативы								6	6	216	216	32.5	32.5	165.5	18			6		
+	ФТД.01	Технология управления саморазвитием специалиста		3		3	3	108	108	16.25	16.25	91.75				3		21		
+	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта		3		3	3	108	108	16.25	16.25	73.75	18			3		29		
Итого з.е./акад. часов (без факультативов)								120	120	4320	4320	3079.85	3079.85	995.15	245	28	35	24	33	
Недельная нагрузка в периодах обучения (акад. час/нед)																17	62.2	54.8	31.8	
Контактная работа (акад. час/нед)																8	36.2	35	22.9	
з.е. на курсах (без факультативов)																63		57		

Индекс	Содержание
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий
УК-1.1	Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи) подлежащие дальнейшей разработке
Б1.О.03	Математическое моделирование и проектирование
Б1.О.06	Современные проблемы в отрасли
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.02	Системы искусственного интеллекта
УК-1.2	Предлагает способы решения проблемной ситуации исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации
Б1.О.03	Математическое моделирование и проектирование
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.02	Системы искусственного интеллекта
УК-1.3	Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности
Б1.О.03	Математическое моделирование и проектирование
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.02	Системы искусственного интеллекта
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-2.1	Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения
Б1.О.05	Управление проектами
Б1.О.11	Проектная деятельность в профессиональной области
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.2	Формирует план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения
Б1.О.05	Управление проектами
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.3	Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами
Б1.О.05	Управление проектами
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.4	Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях) и предлагает пути его внедрения в практику
Б1.О.05	Управление проектами
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели
УК-3.1	Разрабатывает командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий
Б1.О.07	Управление персоналом
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.2	Применяет эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту
Б1.О.07	Управление персоналом
Б1.В.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.3	Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий обладая навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон
Б1.О.07	Управление персоналом
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.4	Планирует командную работу, распределяет поручения, делегирует полномочия и управляет членами команды
Б1.О.07	Управление персоналом
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
УК-4.1	Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)
Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.2	Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные
Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.3	Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях
Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
УК-5.1	Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей
Б1.О.01	Философские проблемы и методология науки
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.2	Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач

	Б1.О.01	Философские проблемы и методология науки
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6		Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
	УК-6.1	Владеет методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда
	Б1.О.08	Технология профессионально-ориентированного обучения
	Б2.В.02(У)	Технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ФТД.01	Технология управления саморазвитием специалиста
УК-6.2		Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни
	Б1.О.01	Философские проблемы и методология науки
	Б1.О.08	Технология профессионально-ориентированного обучения
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ФТД.01	Технология управления саморазвитием специалиста
УК-6.3		Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности
	Б1.О.04	Планирование и организация научных исследований
	Б1.О.09	Современные методы исследования и приборы
	Б1.В.02	Техническое регулирование в пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.02.01	Современное технологическое оборудование в пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация технологических систем в отрасли
	Б2.О.01	Учебная практика
	Б2.О.01.01(У)	Проектно-технологическая практика
	Б2.О.02	Производственная практика
	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика
	Б2.В.01(П)	Проектно-технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ФТД.01	Технология управления саморазвитием специалиста
ОПК-1		Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
	ОПК-1.1	Разрабатывает эффективную стратегию по управлению проектными задачами при реализации целей предприятия
	Б1.О.05	Управление проектами
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-1.2	Формирует инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
	Б1.О.05	Управление проектами
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2		Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
	ОПК-2.1	Использует инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения различного назначения
	Б1.О.10	Инновационные технологии в профессиональной деятельности
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-2.2	Осуществляет поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
	Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3		Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
	ОПК-3.1	Использует современные системы управления качеством в конкретных условиях предприятий
	Б1.О.13	Технологическое нормирование качества продукции
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-3.2	Осуществляет поиск и принимает оптимальные решения при создании высокотехнологической продукции
	Б1.О.13	Технологическое нормирование качества продукции
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-3.3	Контролирует технологические риски при разработке технологии продуктов питания животного происхождения
	Б1.О.13	Технологическое нормирование качества продукции
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4		Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения
	ОПК-4.1	Использует методы моделирования при производстве продуктов питания животного происхождения
	Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-4.2	Проектирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения
	Б1.О.11	Проектная деятельность в профессиональной области
	Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
	Б2.О.01	Учебная практика
	Б2.О.01.01(У)	Проектно-технологическая практика

	Б2.О.02	Производственная практика
	Б2.О.02.02(П)	Научно-исследовательская работа
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5		Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач
	ОПК-5.1	Применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач
	Б1.О.04	Планирование и организация научных исследований
	Б1.О.10	Инновационные технологии в профессиональной деятельности
	Б2.О.02	Производственная практика
	Б2.О.02.02(П)	Научно-исследовательская работа
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-5.2	Самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования
	Б1.О.09	Современные методы исследования и приборы
	Б2.О.02	Производственная практика
	Б2.О.02.02(П)	Научно-исследовательская работа
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6		Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации
	ОПК-6.1	Проектирует образовательные программы, выбирает методы научно-методической работы, интерпретирует и представляет результаты работы
	Б1.О.08	Технология профессионально-ориентированного обучения
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-6.2	Формирует требования к научно-методическому обеспечению учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения
	Б1.О.08	Технология профессионально-ориентированного обучения
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:		научно-исследовательский
	ПК-1	Способен организовывать научно-исследовательскую и производственно-технологическую работы в области прогрессивных технологий
	ПК-1.1	Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств
	Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
	Б2.В.02(У)	Технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-1.2	Выполняет исследовательские и экспериментальные работы с целью модификации или разработки новой продукции животного происхождения с основами патентования
	Б1.О.04	Планирование и организация научных исследований
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:		производственно-технологический
	ПК-2	Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
	ПК-2.1	Разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования
	Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
	Б1.В.ДВ.01.01	Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в отрасли
	Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания
	Б2.В.02(У)	Технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-2.2	Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения
	Б1.В.02	Техническое регулирование в пищевой промышленности
	Б2.В.01(П)	Проектно-технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:		организационно-управленческий
	ПК-3	Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения
	ПК-3.1	Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения
	Б1.В.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания
	Б1.В.ДВ.01.01	Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в отрасли
	Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-3.2	Применяет способы организации производством продуктов питания животного происхождения
	Б1.В.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-3.3	Применяет основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды
	Б1.О.06	Современные проблемы в отрасли
	Б2.О.02	Производственная практика
	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-4	Способен осуществлять стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1	Участует в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Б1.В.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания
Б1.В.ДВ.01.01	Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в отрасли
Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.2	Координирует производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения
Б1.В.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности: проектный	
ПК-5	Способен осуществлять деятельность по проектированию в области производства продуктов питания животного происхождения
ПК-5.1	Разрабатывает предложения по реконструкции и модернизации действующих предприятий и организывает новые цеха и участки
Б1.О.11	Проектная деятельность в профессиональной области
Б2.В.01(П)	Проектно-технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5.2	Внедряет новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях
Б1.В.ДВ.02.01	Современное технологическое оборудование в пищевой промышленности
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация технологических систем в отрасли
Б2.В.01(П)	Проектно-технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; 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-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.0	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; 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-3.3; ПК-5.1
Б1.0.01	Философские проблемы и методология науки	УК-5.1; УК-5.2; УК-6.2
Б1.0.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.0.03	Математическое моделирование и проектирование	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
Б1.0.04	Планирование и организация научных исследований	УК-6.3; ОПК-5.1; ПК-1.2
Б1.0.05	Управление проектами	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ОПК-1.1; ОПК-1.2
Б1.0.06	Современные проблемы в отрасли	УК-1.1; ПК-3.3
Б1.0.07	Управление персоналом	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4
Б1.0.08	Технология профессионально-ориентированного обучения	УК-6.1; УК-6.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2
Б1.0.09	Современные методы исследования и приборы	УК-6.3; ОПК-5.2
Б1.0.10	Инновационные технологии в профессиональной деятельности	ОПК-2.1; ОПК-5.1
Б1.0.11	Проектная деятельность в профессиональной области	УК-2.1; ОПК-4.2; ПК-5.1
Б1.0.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-1.1; ПК-2.1
Б1.0.13	Технологическое нормирование качества продукции	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-3.2; УК-6.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.2
Б1.В.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания	УК-3.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.02	Техническое регулирование в пищевой промышленности	УК-6.3; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.01)	ПК-2.1; ПК-3.1; ПК-4.1
Б1.В.ДВ.01.01	Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в отрасли	ПК-2.1; ПК-3.1; ПК-4.1
Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания	ПК-2.1; ПК-3.1; ПК-4.1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	УК-6.3; ПК-5.2
Б1.В.ДВ.02.01	Современное технологическое оборудование в пищевой промышленности	УК-6.3; ПК-5.2
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация технологических систем в отрасли	УК-6.3; ПК-5.2
Б2	Практика	УК-6.1; УК-6.3; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.3; ПК-5.1; ПК-5.2
Б2.0	Обязательная часть	УК-6.3; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-3.3
Б2.0.01	Учебная практика	УК-6.3; ОПК-4.2
Б2.0.01.01(У)	Проектно-технологическая практика	УК-6.3; ОПК-4.2
Б2.0.02	Производственная практика	УК-6.3; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-3.3
Б2.0.02.01(П)	Технологическая практика	УК-6.3; ПК-3.3
Б2.0.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-6.1; УК-6.3; ПК-1.1; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б2.В.01(П)	Проектно-технологическая практика	УК-6.3; ПК-2.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б2.В.02(У)	Технологическая практика	УК-6.1; ПК-1.1; ПК-2.1
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; 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-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; 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-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
ФТД	Факультативы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
ФТД.01	Технология управления саморазвитием специалиста	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
ФТД.02	Системы искусственного интеллекта	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3

№	Индекс	Наименование	Семестр 3														Семестр 4																			
			Контроль	Академических часов													з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов													з.е.	Неделя		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Конс	КЗ	ПД	ППП ЛЗ	СР	КЗ	Контр оль	Всего				Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Кон с	КЗ	КВ	КПП П	ППП ПП	ПД	ППП ЛЗ	СР	Конт рол ь				
ИТОГО (с факультативами)				1080														30	17 1/6		1188														33	23 3/6
ИТОГО по ОП (без факультативов)				864														24			1188														33	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			54,8																31,8																
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			473,4																12																
	Аудиторная нагрузка			35																22,9																
	Контактная работа			35																22,9																
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1080	620,8	146	16	220	4	2	216	16	302,2	0,8	157	30	ТО: 16 5/6 3: 1/3		108	76,25	36		36		0,25			4		29,75	2	3	ТО: 3 1/3 3: 1/6			
1	Б1.О.05	Управление проектами	За	108	26,25	10		16		0,25			63,75		18	3																				
2	Б1.О.07	Управление персоналом	За	108	28,25	10		18		0,25			61,75		18	3																				
3	Б1.О.10	Инновационные технологии в профессиональной деятельности	Эк	108	88,4	18	8	16	2		36	8	1,6	0,4	18	3																				
4	Б1.О.11	Проектная деятельность в профессиональной области	За	108	92,25	20		36		0,25	36		2,75		13	3																				
5	Б1.О.13	Технологическое нормирование качества продукции																За	108	76,25	36		36		0,25		4		29,75	2	3					
6	Б1.В.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания	За	108	88,25	18		34		0,25	36		1,75		18	3																				
7	Б1.В.02	Техническое регулирование в пищевой промышленности	Эк КП	108	88,4	18		32	2		36		1,6	0,4	18	3																				
8	Б1.В.ДВ.01.01	Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в отрасли	За	108	88,25	18	8	18		0,25	36	8	1,75		18	3																				
9	Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания	За	108	88,25	18	8	18		0,25	36	8	1,75		18	3																				
10	Б1.В.ДВ.02.01	Современное технологическое оборудование в пищевой промышленности	За	108	88,25	18		34		0,25	36		1,75		18	3																				
11	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация технологических систем в отрасли	За	108	88,25	18		34		0,25	36		1,75		18	3																				
12	ФТД.01	Технология управления саморазвитием специалиста	За	108	16,25	8		8		0,25			91,75			3																				
13	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта	За	108	16,25	8		8		0,25			73,75		18	3																				
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За(8) КП														За																			
ПРАКТИКИ (План)																			864	704						32	672			160		24	16			
	Б2.В.01(П)	Проектно-технологическая практика																За	864	704						32	672		160		24	16				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)																			216	91				60		31			125		6	4				
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы																	216	91				60		31		125		6	4					
КАНИКУЛЫ																	3/6														8 5/6					

		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)				126	126	126	63	28	35	63	30	33	
	Итого по ОП (без факультативов)				120	120	120	63	28	35	57	24	33	
Б1	Дисциплины (модули)	76%	24%	50%	51	51	51	24	1	23	27	24	3	
Б1.О	Обязательная часть				39	39	39	24	1	23	15	12	3	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				12	12	12				12	12		
Б2	Практика	57%	43%	0%	63	63	63	39	27	12	24		24	
Б2.О	Обязательная часть				36	36	36	36	27	9				
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				27	27	27	3		3	24		24	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	6	6				6		6	
ФТД	Факультативы				6	6	6				6	6		
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					52.9	-	17	62.2	-	54.8	31.8	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					264.6	-		205.6	-	473.4	12	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					32.6	-	8	36.2	-	35	22.9	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					1102.85	-	16	422.3	-	588.3	76.25	
		Блок Б2					1886	-	790	392	-		704	
		Блок Б3					91	-			-		91	
		Блок ФТД					32.5	-			-	32.5		
		Итого по всем блокам					3112.35	-	806	814.3	-	620.8	871.25	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						2		2		2	2	
		ЗАЧЕТ (За)						10	1	9		8	6	2
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)										1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					27.75%							
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)						62.5%							
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						60.07%							