

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

План одобрен Ученым советом университета  
Протокол № 10 от 30.05.2024г



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

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) 2024

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

/ Шварев Е.В./

Декан

/ Трубчанинова Н.С./

Зав. кафедрой

/ Ордина Н.Б./

Руководитель ОПОП

/ Шевченко Н.П./



Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра Код											
			Экзамен	Зачет	КП	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семест р 1 з.е.	Семест р 2 з.е.	Семест р 3 з.е.	Семест р 4 з.е.												
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																	54	54	1944	1944	1167.1	1167.1	516.9	260		1	23	24	6	
<b>Обязательная часть</b>																	42	42	1512	1512	813.95	813.95	510.05	188		1	23	12	6	
+	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												
+	Б1.О.14	Интеллектуальные информационные технологии		4		3	3	108	108	64.25	64.25	28.75	15				3	29												
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>																	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	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.01)</b>		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	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>		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												
<b>Блок 2. Практика</b>																	60	60	2160	2160	1778	1778	382		50	27	9		24	
<b>Обязательная часть</b>																	36	36	1296	1296	1074	1074	222		30	27	9			
+	Б2.О.01	<b>Учебная практика</b>		2		3	3	108	108	108	108				18		3													
+	Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика		2		3	3	108	108	108	108				18		3	9												
+	Б2.О.02	<b>Производственная практика</b>		12		33	33	1188	1188	966	966	222		12	27	6														
+	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика		1		27	27	972	972	790	790	182		12	27			9												
+	Б2.О.02.02(П)	Научно-исследовательская работа		2		6	6	216	216	176	176	40				6		9												
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>																	24	24	864	864	704	704	160		20				24	
+	Б2.В.01(П)	Проектно-технологическая практика		4		24	24	864	864	704	704	160		20				24	9											
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>																	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											
<b>ФТД. Факультативы</b>																	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												
<b>Итого з.е./акад. часов (без факультативов)</b>																	120	120	4320	4320	3036.1	3036.1	1023.9	260	50	28	32	24	36	
<b>Недельная нагрузка в периодах обучения (акад. час/нед)</b>																										17	52.5	54.8	56.9	
<b>Контактная работа (акад. час/нед)</b>																										8	30.5	35	40.2	
<b>з.е. на курсах (без факультативов)</b>																										60		60		

Индекс	Содержание
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать 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, вырабатывая 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
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)	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)	Технологическая практика

	B2.O.02	Производственная практика
	B2.O.02.02(П)	Научно-исследовательская работа
	B3.01	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
	B1.O.04	Планирование и организация научных исследований
	B1.O.10	Инновационные технологии в профессиональной деятельности
	B2.O.02	Производственная практика
	B2.O.02.02(П)	Научно-исследовательская работа
	B3.01	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
	B1.O.09	Современные методы исследования и приборы
	B2.O.02	Производственная практика
	B2.O.02.02(П)	Научно-исследовательская работа
	B3.01	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
	B1.O.08	Технология профессионально-ориентированного обучения
	B3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-6.2	Формирует требования к научно-методическому обеспечению учебных курсов, дисциплин (модулей) программы профессионального обучения
	B1.O.08	Технология профессионально-ориентированного обучения
	B3.01	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
	B1.O.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
	B3.01	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
	B1.O.04	Планирование и организация научных исследований
	B3.01	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
	B1.O.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
	B1.B.ДВ.01.01	Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в отрасли
	B1.B.ДВ.01.02	Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания
	B3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-2.2	Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения
	B1.B.02	Техническое регулирование в пищевой промышленности
	B2.B.01(П)	Проектно-технологическая практика
	B3.01	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
	B1.B.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания
	B1.B.ДВ.01.01	Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в отрасли
	B1.B.ДВ.01.02	Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания
	B3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-3.2	Применяет способы организации производством продуктов питания животного происхождения
	B1.B.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания
	B3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ПК-3.3	Применяет основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды
	B1.O.06	Современные проблемы в отрасли
	B2.O.02	Производственная практика
	B2.O.02.01(П)	Технологическая практика
	B3.01	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
	B1.B.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
ПК-6	Способен применять современные интеллектуальные технологии и прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ПК-6.1	Владеет навыками использования современных интеллектуальных технологий для решения профессиональных программ
Б1.О.14	Интеллектуальные информационные технологии
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-6.2	Применяет в профессиональной деятельности прикладные компьютерные программы и современные технологии обработки информации
Б1.О.14	Интеллектуальные информационные технологии
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-6.1; ПК-6.2; 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-6.1; ПК-6.2; 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
Б1.0.14	Интеллектуальные информационные технологии	ПК-6.1; ПК-6.2
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-6.3; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; 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)	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-6.3; 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
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-6.1; ПК-6.2; 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-6.1; ПК-6.2; 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 1											Семестр 2																			
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов										з.е.	Неделя								
				Всего	Кон такт.	Лек	Пр	КППП	ППП ПП	СР				Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Кон с	КЗ	КПУП	КППП			ППП УП	ППП ПП	ПД	СР	КЭ	Контроль		
ИТОГО (с факультативами)				<b>1008</b>									<b>28</b>	20	-	<b>1152</b>													<b>32</b>	20 2/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1008</b>									<b>28</b>			<b>1152</b>												<b>32</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>17</b>												<b>52,5</b>																	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>-1</b>												<b>205,6</b>																	
	Аудиторная нагрузка			<b>8</b>												<b>30,5</b>																	
	Контактная работа			<b>8</b>												<b>30,5</b>																	
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>36</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>					<b>18</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	ТО: 2 Э:	<b>828</b>	<b>422,3</b>	<b>132</b>	<b>38</b>	<b>168</b>	<b>4</b>	<b>1,5</b>				<b>78</b>	<b>303,7</b>	<b>0,8</b>	<b>102</b>	<b>23</b>	ТО: 13 5/6 Э: 1/2		
1	Б1.О.01	Философские проблемы и методология науки													Эк	<b>108</b>	24,4	10		12	2					72,6	0,4	11	3				
2	Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности													За	<b>108</b>	26,25		26			0,25				68,75		13	3				
3	Б1.О.03	Математическое моделирование и проектирование													За	<b>108</b>	22,25	10	12			0,25				72,75		13	3				
4	Б1.О.04	Планирование и организация научных исследований													За	<b>108</b>	90,25	28		36		0,25			26	4,75		13	3				
5	Б1.О.06	Современные проблемы в отрасли		<b>36</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>					<b>18</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	За	<b>72</b>	56,25	20		36		0,25			2,75		13	2					
6	Б1.О.08	Технология профессионально-ориентированного обучения													За	<b>108</b>	20,25	8		12		0,25			74,75		13	3					
7	Б1.О.09	Современные методы исследования и приборы													За	<b>108</b>	90,25	28		36		0,25			26	4,75		13	3				
8	Б1.О.12	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом													Эк	<b>108</b>	92,4	28		36	2				26	2,6	0,4	13	3				
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>														Эк(2) За(6)																			
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																														
	Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика		972	790			34	756	182		27	18			324	284							18	8	90	168		40		9	6	
	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	За	972	790			34	756	182		27	18			108	108							18		90				3	2		
	Б2.О.02.02(П)	Научно-исследовательская работа													За	216	176									8		168		40		6	4
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																														
<b>КАНИКУЛЫ</b>														1																			
														8 4/6																			



