

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФГБОУ ВО "Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева"
 Институт заочного и очно-заочного образования

План одобрен Ученым советом вуза
 Протокол № 12 от 29.06.2018г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 по программе магистратуры



Ректор / Филиппенко О.В.

19.04.03

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология и биотехнология молочных продуктов общего и специального назначения

| |
|--|
| Квалификация: магистр |
| Программа подготовки: академическая магистратура |
| Форма обучения: Очно-заочная |
| Срок обучения: 2г 3м |

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт № 1487 от 21.11.2014

| + | Основной | Виды деятельности |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | организационно-управленческая |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | научно-исследовательская |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | проектная |

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной деятельности

Проректор по организационно-методической деятельности

Начальник управления развития образовательных программ

Директор

Заведующий кафедрой

 / Алексеева Е.Н./
 / Зомитева Г.М./
 / Савчук Г.В./
 / Долгих Е.Л./
 / Березина Н.А./

Календарный учебный график

| Мес | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | Январь | | | | Февраль | | | | Март | | | | Апрель | | | | Май | | | | Июнь | | | | Июль | | | | Август | | | | | | | |
|-----|----------|-----|------|-------|-------|---------|------|-------|-------|--------|-----|-------|-------|---------|-----|------|-------|--------|------|------|-------|---------|------|-----|------|-------|------|-----|------|--------|-------|------|------|-------|-------|------|------|-------|-------|-------|-----|------|-------|-------|------|--------|-------|-------|------|-----|-------|-------|-------|
| | Числ | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29-5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27-2 | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-30 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29-4 | 5-11 | 12-18 | 19-25 | 26-1 | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-1 | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-29 | 30-5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27-3 | 4-10 | 11-17 | 18-24 | 25-31 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29-5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27-2 | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-31 |
| Нед | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | |
| I | | | | | | | | | | * | | | | | | | | * | * | * | * | * | | | | | | | | | | | | | * | * | * | | | | | | | | | | | | | | | | |
| II | | | | | | | | | | * | | | | | | | | * | * | * | * | * | | | | | | | | | | | | | | * | * | * | | | | | | | | | | | | | | | |
| III | п | п | п | п | п | п | п | п | д | д | д | д | к | к | к | к | к | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Сводные данные

| | Курс 1 | | | Курс 2 | | | Курс 3 | | | Итого |
|--|-----------------|---------------|------------------|-----------------|---------------|------------------|---------------|--------|---------------|------------------|
| | сем. 1 | сем. 2 | Всего | сем. 3 | сем. 4 | Всего | сем. 5 | сем. 6 | Всего | |
| Теоретическое обучение и рассредоточенные практики | 18 2/6 | 16 5/6 | 35 1/6 | 18 2/6 | 18 5/6 | 37 1/6 | | | | 72 2/6 |
| Э Экзаменационные сессии | 1 2/6 | 1 2/6 | 2 4/6 | 1 2/6 | 1 2/6 | 2 4/6 | | | | 5 2/6 |
| П Производственная практика | | 4 | 4 | | | | 7 2/6 | | 7 2/6 | 11 2/6 |
| Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты | | | | | | | 4 | | 4 | 4 |
| К Каникулы | 2 | 6 | 8 | 2 | 8 | 10 | 1 3/6 | | 1 3/6 | 19 3/6 |
| * Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья) | 1 2/6 (8 дн) | 5/6 (5 дн) | 2 1/6 (13 дн) | 1 2/6 (8 дн) | 5/6 (5 дн) | 2 1/6 (13 дн) | 1/6 (1 дн) | | 1/6 (1 дн) | 4 3/6 (27 дн) |
| Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы) | более 39 нед. | | | более 39 нед. | | | менее 12 нед. | | | |
| Итого | 23 | 29 | 52 | 23 | 29 | 52 | 13 | | 13 | 117 |
| Студентов | | | | | | | | | | |
| Групп | | | | | | | | | | |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|--|--|
| Б1 | Дисциплины (модули) | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22 |
| Б1.Б | Базовая часть | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22 |
| Б1.Б.01 | Деловой иностранный язык | ОК-3; ОПК-1; ОПК-2 |
| Б1.Б.02 | Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | ОК-3; ОПК-3; ПК-16; ПК-18; ПК-21; ПК-22 |
| Б1.Б.03 | Управление качеством продукции | ОК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-11; ПК-13; ПК-15; ПК-19 |
| Б1.Б.04 | Планирование и организация исследований в пищевой промышленности | ОК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-10; ПК-14; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-22 |
| Б1.Б.05 | Структурообразование в пищевых системах | ОК-1; ПК-16; ПК-18; ПК-21 |
| Б1.В | Вариативная часть | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22 |
| Б1.В.01 | Методы идентификации и выявления фальсификации продуктов питания животного проис | ОК-2; ОПК-4; ПК-11; ПК-13; ПК-18; ПК-20 |
| Б1.В.02 | Основы реконструкции предприятий молочной промышленности и поточно-механизированные линии производства | ПК-11; ПК-13; ПК-15; ПК-22 |
| Б1.В.03 | Системы контроля качества на предприятиях молочной промышленности | ОК-3; ОПК-1; ОПК-3; ПК-11; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19 |
| Б1.В.04 | Бизнес-процессы в молочной промышленности | ОК-3; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-14; ПК-17; ПК-19 |
| Б1.В.05 | Физико-химические и биотехнологические методы обработки молочного сырья | ОК-1; ПК-11; ПК-16; ПК-20; ПК-21 |
| Б1.В.06 | Комплексное совершенствование технологии производства цельномолочной продукции и сыров | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22 |
| Б1.В.06.01 | Прогрессивные технологии переработки сырья животного происхождения | ПК-16; ПК-19; ПК-21 |
| Б1.В.06.02 | Биотехнологические основы производства молочных продуктов | ПК-11; ПК-16; ПК-17; ПК-21 |
| Б1.В.06.03 | Альтернативные пути решения проблем в современной молочной промышленности | ОК-1; ОК-3; ОПК-1; ОПК-5; ПК-14; ПК-16; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22 |
| Б1.В.06.04 | Тенденции развития новых технологий производства сыра | ОК-2; ОК-3; ОПК-3; ПК-12; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-21 |
| Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1) | |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Нетрадиционные источники сырья в производстве продуктов питания животного происхождения | ОПК-3; ПК-11; ПК-16; ПК-21 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли | ОПК-3; ПК-11; ПК-16; ПК-21 |
| Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2) | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Патентоведение | ОК-2; ОПК-4; ПК-12; ПК-16; ПК-17; ПК-22 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Основы стандартизации пищевой продукции | ОК-2; ОПК-4; ПК-12; ПК-16; ПК-21; ПК-22 |
| Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3) | |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Технология продуктов питания животного происхождения специального назначения | ПК-15; ПК-16; ПК-19 |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|--|--|
| Б1.В.ДВ.03.02 | Производство комбинированных пищевых продуктов | ПК-15; ПК-16; ПК-19 |
| Б1.В.ДВ.04 | Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4) | |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Моделирование технологических процессов производства продуктов из животного сырья | ОК-1; ОПК-3; ПК-12; ПК-18; ПК-21; ПК-22 |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания | ОК-1; ОПК-3; ПК-12; ПК-18; ПК-21; ПК-22 |
| Б2 | Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР) | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22 |
| Б2.В | Вариативная часть | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22 |
| Б2.В.01 | Производственная практика | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22 |
| Б2.В.01.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-21; ПК-22 |
| Б2.В.01.02(П) | Научно-исследовательская работа (НИР) | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20 |
| Б2.В.01.03(П) | Научно-исследовательская работа (НИР) | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20 |
| Б2.В.01.04(П) | Преддипломная практика | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22 |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22 |
| Б3.Б | Базовая часть | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22 |
| Б3.Б.01(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты | ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22 |
| К.М | Комплексные модули | |
| ФТД | Факультативы | ОК-3; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-11; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-20; ПК-21 |
| ФТД | | ОК-3; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-11; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-20; ПК-21 |
| ФТД.01 | Современная нормативная база производства молочных продуктов | ОПК-5; ПК-16; ПК-21 |
| ФТД.02 | Научный дискурс в иноязычном поликультурном пространстве | ОПК-1; ОПК-5; ПК-20 |
| ФТД.03 | Сенсорный анализ | ОК-3; ОПК-4; ПК-11; ПК-17; ПК-19 |