

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Емельянов Сергей Геннадьевич  
Должность: ректор  
Дата подписания: 09.11.2022 10:51:41  
Уникальный программный ключ:  
9ba7d3e34c012eba476ffd2d064cf2781953be730df2374d16f3c0ce536f0f66

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Юго-Западный государственный университет"

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 7 от 28.02.2022

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) "Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности"

Кафедра: Товароведения, технологии и экспертизы товаров  
Факультет: государственного управления и международных отношений

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Срок получения образования: 2г

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Типы задач профессиональной деятельности  
организационно-управленческий

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе \_\_\_\_\_ / Локтионова О.Г./  
Начальник УМУ \_\_\_\_\_ / Протасов В.В./  
Декан \_\_\_\_\_ / Минакова И.В./  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / Пьяникова Э.А./



Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	-
Б1.В.05	Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий	
Б1.В.ДВ.02.01	Сенсорный анализ	
Б1.В.ДВ.02.02	Экспресс методы контроля качества пищевых продуктов	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.2	Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	-
Б1.О.09	Системный подход в научной и практической деятельности	
Б1.В.ДВ.02.01	Сенсорный анализ	
Б1.В.ДВ.02.02	Экспресс методы контроля качества пищевых продуктов	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.3	Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.В.03	Интеллектуальная собственность и патентоведение	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.4	Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.09	Системный подход в научной и практической деятельности	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.5	Использует логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.09	Системный подход в научной и практической деятельности	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	-
Б1.О.07	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
Б1.В.08	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	-
Б1.О.08	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.08	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.3	Планирует необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости	-
Б1.О.08	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	
Б1.В.08	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.4	Разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования	-
Б1.О.06	Основы научных исследований	
Б1.В.08	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.5	Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта	-
Б1.О.07	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
Б1.В.06	Технологии инновационных продуктов питания растительного происхождения	
Б1.В.08	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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
УК-3.1	Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	-
Б1.О.02	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	
Б1.В.09	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителя пищевых производств	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2	Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов	-
Б1.О.07	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
Б1.В.09	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителя пищевых производств	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.3	Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон	-
Б1.О.07	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
Б1.В.08	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.4	Организует дискуссии по заданной теме и обсуждение результатов работы команды с привлечением оппонентов разработанным идеям	-
Б1.О.02	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	
Б1.О.07	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
Б1.В.08	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.5	Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	-
Б1.О.07	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.08	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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
УК-4.1	Устанавливает и развивает профессиональные контакты в соответствии с потребностями совместной деятельности, включая обмен информацией и выработку единой стратегии взаимодействия	-
Б1.О.03	Компьютерные технологии в сфере переработки растительного сырья	
Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2	Составляет, переводит и редактирует различные академические тексты (рефераты, эссе, обзоры, статьи и т.д.), в том числе на иностранном языке	-
Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык	
Б1.В.03	Интеллектуальная собственность и патентование	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3	Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные, выбирая наиболее подходящий формат	-
Б1.О.09	Системный подход в научной и практической деятельности	
Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык	
Б1.В.08	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.4	Аргументированно и конструктивно отстаивает свои позиции и идеи в академических и профессиональных дискуссиях на государственном языке РФ и иностранном языке	-
Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык	
Б1.В.08	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
УК-5.1	Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.В.09	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителя пищевых производств	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2	Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп	-
Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык	
Б1.В.09	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителя пищевых производств	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.3	Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.09	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителя пищевых производств	
Б3.01(Д)	Выполнение, 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
УК-6.1	Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания	-
Б1.О.05	Современные приоритеты развития пищевых производств	
Б1.В.09	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителя пищевых производств	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	-
Б1.О.05	Современные приоритеты развития пищевых производств	
Б1.В.06	Технологии инновационных продуктов питания растительного происхождения	
Б1.В.09	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителя пищевых производств	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.3	Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда	-
Б1.О.06	Основы научных исследований	
Б1.В.09	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителя пищевых производств	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
ОПК-1.1	Обладает знаниями современных приоритетов стратегического развития предприятий пищевой промышленности с использованием инновационных технологий	-
Б1.О.05	Современные приоритеты развития пищевых производств	
Б1.О.09	Системный подход в научной и практической деятельности	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Осуществляет стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности	-
Б1.О.02	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	
Б1.О.07	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3	Разрабатывает концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности	-
Б1.О.02	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	
Б1.О.07	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-2.1	Использует знания технологических процессов производства широкого ассортимента продукции из растительного сырья для различных групп населения	-
Б1.О.05	Современные приоритеты развития пищевых производств	
Б1.О.08	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов для оптимизации технологических процессов производства готовой продукции	-
Б1.О.04	Современные физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов	
Б1.О.10	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.3	Организует внедрение прогрессивных технологических процессов, новых видов оборудования и режимов производства при разработке продуктов питания	-
Б1.О.08	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	
Б1.О.11	Управление разработкой и внедрением новых продуктов	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК
ОПК-3.1	Выявляет основные риски, возникающие при разработке новых технологических решений, и пути управления ими	-
Б1.О.04	Современные физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов	
Б1.О.11	Управление разработкой и внедрением новых продуктов	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Обладает современными методами оценки качества разрабатываемой продукции с использованием компьютерных технологий	-
Б1.О.03	Компьютерные технологии в сфере переработки растительного сырья	
Б1.О.04	Современные физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов	
Б1.О.10	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.3	Осуществляет корректировку рецептурно-компонентного состава продукта и технологии его производства	-
Б1.О.08	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	
Б1.О.11	Управление разработкой и внедрением новых продуктов	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-4.1	Использует методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов их производства	-
Б1.О.08	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	
Б1.О.11	Управление разработкой и внедрением новых продуктов	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Осуществляет моделирование продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.06	Основы научных исследований	
Б1.О.08	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.3	Осуществляет проектирование технологических процессов производства	-
Б1.О.11	Управление разработкой и внедрением новых продуктов	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ОПК
ОПК-5.1	Использует глубокие специализированные профессиональные и теоретические знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания	-
Б1.О.02	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	
Б1.О.06	Основы научных исследований	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Научно обосновывает разработку и создание новых продуктов питания для решения научных и практических задач	-
Б1.О.02	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	
Б1.О.11	Управление разработкой и внедрением новых продуктов	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3	Организует и выполняет научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	-
Б1.О.06	Основы научных исследований	
Б1.О.11	Управление разработкой и внедрением новых продуктов	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-1	Способен разрабатывать технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПК-1.1	Использует прогрессивные технологии производства и патентные исследования для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык	
Б1.В.02	Физиология питания	
Б1.В.03	Интеллектуальная собственность и патентование	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	



Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.2	Осуществляет исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами	-
Б1.В.07	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.01.01	Микробиологический контроль в производстве продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	
Б1.В.ДВ.02.01	Сенсорный анализ	
Б1.В.ДВ.02.02	Экспресс методы контроля качества пищевых продуктов	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.3	Разрабатывает новые технологические решения и технологии с подбором технологического оборудования для новых видов продуктов из растительного сырья в целях обеспечения конкуренто-способности производства	-
Б1.В.04	Биоконверсия растительного сырья	
Б1.В.06	Технологии инновационных продуктов питания растительного происхождения	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен управлять испытаниями и внедрением технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПК-2.1	Осуществляет организацию выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья с последующей корректировкой рецептурно-компонентных и технологических решений	-
Б1.В.06	Технологии инновационных продуктов питания растительного происхождения	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.2	Выполняет анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.05	Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий	
Б1.В.07	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.01.01	Микробиологический контроль в производстве продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.3	Координирует текущую производственную деятельность в организации технологических процессов при внедрении новых видов продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.06	Технологии инновационных продуктов питания растительного происхождения	
Б1.В.09	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителя пищевых производств	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-5.1; УК-5.3
Б1.О.02	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	УК-3.1; УК-3.4; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.О.03	Компьютерные технологии в сфере переработки растительного сырья	УК-4.1; ОПК-3.2
Б1.О.04	Современные физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов	ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.05	Современные приоритеты развития пищевых производств	УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1
Б1.О.06	Основы научных исследований	УК-2.4; УК-6.3; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.3
Б1.О.07	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	УК-2.1; УК-2.5; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.08	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	УК-2.2; УК-2.3; ОПК-2.1; ОПК-2.3; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.09	Системный подход в научной и практической деятельности	УК-1.2; УК-1.4; УК-1.5; УК-4.3; ОПК-1.1
Б1.О.10	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ОПК-2.2; ОПК-3.2
Б1.О.11	Управление разработкой и внедрением новых продуктов	ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ПК-1; ПК-2
Б1.В.01	Профессиональный иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.2; ПК-1.1
Б1.В.02	Физиология питания	ПК-1.1
Б1.В.03	Интеллектуальная собственность и патентоведение	УК-1.3; УК-4.2; ПК-1.1
Б1.В.04	Биоконверсия растительного сырья	ПК-1.3
Б1.В.05	Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий	УК-1.1; ПК-2.2
Б1.В.06	Технологии инновационных продуктов питания растительного происхождения	УК-2.5; УК-6.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.3
Б1.В.07	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов	ПК-1.2; ПК-2.2
Б1.В.08	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-4.3; УК-4.4
Б1.В.09	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителя пищевых производств	УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.4	ПК-1.2; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.01.01	Микробиологический контроль в производстве продуктов питания	ПК-1.2; ПК-2.2

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры '19.04.02\_прием 2022.plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2022

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.01.02	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	ПК-1.2; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.5	УК-1.1; УК-1.2; ПК-1.2
Б1.В.ДВ.02.01	Сенсорный анализ	УК-1.1; УК-1.2; ПК-1.2
Б1.В.ДВ.02.02	Экспресс методы контроля качества пищевых продуктов	УК-1.1; УК-1.2; ПК-1.2
Б2	Практика	УК-1; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	УК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.3; ОПК-5.2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; ПК-1; ПК-2
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	УК-1.1; ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-2.2
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
ФТД	Факультативные дисциплины	

		Итого					Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
					Не менее	Факт						
	Итого (с факультативами)				108	120	60	30	30	60	30	30
	Итого по ОП (без факультативов)				108	120	60	30	30	60	30	30
B1	Дисциплины (модули)	52%	48%	13.9%	78	90	60	30	30	30	30	
B1.O	Обязательная часть					47	39	27	12	8	8	
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					43	21	3	18	22	22	
B2	Практика	43%	57%	0%	21	21				21		21
B2.O	Обязательная часть					9				9		9
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					12				12		12
B3	Государственная итоговая аттестация				9	9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины											
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				54	-	54	54	-	54	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				54	-	54	54	-	54	
		в период гос. экзаменов					-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				36.3	-	38.3	34.4	-	36.3	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				1960	-	689	618	-	653	
		Блок Б2				44	-			-		44
		Блок Б3				16	-			-		16
		Итого по всем блокам				2020	-	689	618	-	653	60
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					8	4	4	4	4	
		ЗАЧЕТ (За)					8	4	4	4	4	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)								2		2
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					1		1			
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					33.98%					
		в интерактивной форме					21.4%					
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					46.7%						
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					60.49%						