

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Емельянов Сергей Геннадьевич  
Должность: ректор  
Дата подписания: 26.12.2023 11:34:19  
Уникальный программный ключ:  
9ba7d3e34c012eba476612d964e3781957b73042334416670m53f906c

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 12 от 29.05.2023

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Емельянов С.Г.

"19" 05 2023 г.

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) 2023

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

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.02(П)	Производственная технологическая практика (вторая)	
Б2.В.02(Пд)	Производственная преддипломная практика	
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.08	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 патентование	
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.08	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.08	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.06	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.07	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.07	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.В.08	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания	
Б2.В.01(П)	Производственная организационно-технологическая практика	
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.06	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.06	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.06	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
Б1.В.08	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания	
Б2.В.02(Пд)	Производственная преддипломная практика	
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.06	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	-

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.06	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
Б1.В.08	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания	
Б2.В.02(Пд)	Производственная преддипломная практика	
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.08	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	

Индекс	Содержание	Тип
УК-5.3	Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	-
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-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.В.09	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителя пищевых производств	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика (первая)	
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.08	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.06	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
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.06	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
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.07	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика (первая)	
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.09	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика (первая)	
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.07	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	
Б1.О.10	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.10	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.09	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика (первая)	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика (вторая)	
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.07	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	
Б1.О.10	Управление разработкой и внедрением новых продуктов	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика (вторая)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-4.1	Использует методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов их производства	-
Б1.О.07	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	
Б1.О.10	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.07	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика (вторая)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.3	Осуществляет проектирование технологических процессов производства	-
Б1.О.10	Управление разработкой и внедрением новых продуктов	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика (вторая)	
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	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика (первая)	
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.10	Управление разработкой и внедрением новых продуктов	
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.08	Системный подход в научной и практической деятельности	
Б1.О.10	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.03	Интеллектуальная собственность и патентование	
Б1.В.06	Технологии инновационных продуктов питания растительного происхождения	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика (первая)	



Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.02(Пд)	Производственная преддипломная практика	
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.02	Физиология питания	
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	
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 (первая)	
Б2.В.02(Пд)	Производственная преддипломная практика	
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 конкурентоспособности производства	-
Б1.В.04	Биоконверсия растительного сырья	
Б1.В.06	Технологии инновационных продуктов питания растительного происхождения	
Б1.В.08	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика (вторая)	
Б2.В.02(Пд)	Производственная преддипломная практика	
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 и разрабатывает нормативно-технические документы	-
Б1.В.06	Технологии инновационных продуктов питания растительного происхождения	
Б2.В.01(П)	Производственная организационно-технологическая практика	
Б2.В.02(Пд)	Производственная преддипломная практика	
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.О.02(П)	Производственная технологическая практика (вторая)	
Б2.В.02(Пд)	Производственная преддипломная практика	

Индекс	Содержание	Тип
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	
Б2.В.01(П)	Производственная организационно-технологическая практика	
Б2.В.02(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры '19.04.02\_прием 2023.plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2023

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 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.07	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.08	Системный подход в научной и практической деятельности	УК-1.2; УК-1.4; УК-1.5; УК-4.3; ОПК-1.1; ОПК-5.3
Б1.О.09	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	ОПК-2.2; ОПК-3.2
Б1.О.10	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
Б1.В.02	Физиология питания	ПК-1.2
Б1.В.03	Интеллектуальная собственность и патентование	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-1.2; ПК-2.2
Б1.В.06	Технологии инновационных продуктов питания растительного происхождения	УК-2.5; УК-6.2; ПК-1.1; 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; ПК-1.3
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.1	ПК-1.2; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.01.01	Микробиологический контроль в производстве продуктов питания	ПК-1.2; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.01.02	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	ПК-1.2; ПК-2.2

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры '19.04.02\_прием 2023.plx', код направления 19.04.02, год начала подготовки 2023

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.2	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; УК-2; УК-3; УК-6; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-6; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика (первая)	УК-6.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.2; ОПК-5.1; ПК-1.1; ПК-1.2
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика (вторая)	УК-1.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.3; ПК-2.2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; ПК-1; ПК-2
Б2.В.01(П)	Производственная организационно-технологическая практика	УК-2.4; ПК-2.1; ПК-2.3
Б2.В.02(Пд)	Производственная преддипломная практика	УК-1.1; УК-3.3; УК-3.5; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
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)	49%	51%	15%	78	78	48	24	24	30	21	9
B1.O	Обязательная часть					38	30	21	9	8	8	
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					40	18	3	15	22	13	9
B2	Практика	36%	64%	0%	21	33	12	6	6	21	9	12
B2.O	Обязательная часть					12	12	6	6			
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					21				21	9	12
B3	Государственная итоговая аттестация				9	9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины											
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				53.9	-	54	54	-	54	52.6
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				54	-	54	54	-	54	
		в период гос. экзаменов					-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				39.7	-	42.5	41.6	-	34.9	38
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				1850.85	-	615.85	582	-	418.7	234.3
		Блок Б2				92	-	24	24	-	36	8
		Блок Б3				16	-			-		16
		Итого по всем блокам				1958.85	-	639.85	606	-	454.7	258.3
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	3	4	4	4	
		ЗАЧЕТ (За)					8	4	4	4	1	3
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					2	1	1	2	1	1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					1		1			
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					34.04%					
		в интерактивной форме					21.8%					
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					41.7%						
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					65.91%						