

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Емельянов Сергей Геннадьевич
Должность: ректор
Дата подписания: 09.10.2024 09:30:56
Уникальный программный ключ:
9ba7d3e34c012eba476ffd2d064cf2781953be730df2374d16f3c0ce536f0fc6

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 27.02.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) "Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения"

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

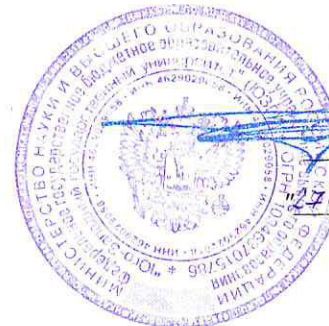
Квалификация: магистр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 2 г. 6 м.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности
организационно-управленческий



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Емельянов С.Г.

02 2023 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

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.02	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.01	Микробиологический и технохимический контроль в производстве продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.02	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	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.02	Системный подход в научной и практической деятельности	
Б1.В.02	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов животного происхождения	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	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 вопросы естественных и технических наук	
Б1.В.01	Интеллектуальная собственности и патентоведение	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	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 вопросы естественных и технических наук	
Б1.О.02	Системный подход в научной и практической деятельности	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	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 вопросы естественных и технических наук	
Б1.О.02	Системный подход в научной и практической деятельности	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	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.08	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
Б1.В.04	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания животного происхождения	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	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.03	Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения	
Б1.В.04	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания животного происхождения	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.3	Планирует необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости	-
Б1.О.03	Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения	
Б1.В.04	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания животного происхождения	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.4	Разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования	-
Б1.О.07	Основы научных исследований	
Б1.В.04	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания животного происхождения	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	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.08	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
Б1.В.04	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания животного происхождения	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	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.10	Стратегическое планирование и инновационное развитие предприятий пищевой промышленности	
Б1.О.13	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителей пищевых производств	
Б3.01(Д)	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.08	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
Б1.О.10	Стратегическое планирование и инновационное развитие предприятий пищевой промышленности	
Б3.01(Д)	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.01	Философские вопросы естественных и технических наук	
Б1.О.08	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
УК-3.4	Организует дискуссии по заданной теме и обсуждение результатов работы команды с привлечением оппонентов разработанным идеям	-
Б1.О.05	Профессиональный иностранный язык	
Б1.О.12	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.5	Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	-
Б1.О.08	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
Б1.В.04	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания животного происхождения	
Б3.01(Д)	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.05	Профессиональный иностранный язык	
Б1.О.10	Стратегическое планирование и инновационное развитие предприятий пищевой промышленности	
Б3.01(Д)	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.О.05	Профессиональный иностранный язык	
Б1.В.01	Интеллектуальная собственности и патентоведение	
Б3.01(Д)	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.02	Системный подход в научной и практической деятельности	
Б1.О.05	Профессиональный иностранный язык	
Б3.01(Д)	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.О.05	Профессиональный иностранный язык	
Б1.В.04	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания животного происхождения	
Б3.01(Д)	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 вопросы естественных и технических наук	
Б1.О.09	Научно-методическое обеспечение подготовки кадров для предприятий пищевой промышленности	
Б3.01(Д)	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	-

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.01	Философские вопросы естественных и технических наук	
Б1.О.09	Научно-методическое обеспечение подготовки кадров для предприятий пищевой промышленности	
Б3.01(Д)	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 вопросы естественных и технических наук	
Б1.О.09	Научно-методическое обеспечение подготовки кадров для предприятий пищевой промышленности	
Б3.01(Д)	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.09	Научно-методическое обеспечение подготовки кадров для предприятий пищевой промышленности	
Б1.О.13	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителей пищевых производств	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	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.09	Научно-методическое обеспечение подготовки кадров для предприятий пищевой промышленности	
Б1.О.13	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителей пищевых производств	
Б3.01(Д)	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.09	Научно-методическое обеспечение подготовки кадров для предприятий пищевой промышленности	
Б1.О.13	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителей пищевых производств	
Б3.01(Д)	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.02	Системный подход в научной и практической деятельности	
Б1.О.10	Стратегическое планирование и инновационное развитие предприятий пищевой промышленности	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Осуществляет стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности	-
Б1.О.08	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
Б1.О.10	Стратегическое планирование и инновационное развитие предприятий пищевой промышленности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3	Разрабатывает концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности	-

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.08	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	
Б1.О.10	Стратегическое планирование и инновационное развитие предприятий пищевой промышленности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-2.1	Применяет знания технологических процессов производства широкого ассортимента продуктов животного происхождения для различных групп населения	-
Б1.О.03	Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения	
Б1.О.11	Технологии инновационных и функциональных продуктов питания животного происхождения	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	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	Технологические аспекты обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	
Б1.О.06	Современные физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов животного происхождения	
Б3.01(Д)	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.03	Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения	
Б1.О.11	Технологии инновационных и функциональных продуктов питания животного происхождения	
Б3.01(Д)	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
ОПК-3.1	Выявляет основные риски, возникающие при разработке новых технологических решений, и пути управления ими	-
Б1.О.04	Технологические аспекты обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	
Б1.О.06	Современные физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов животного происхождения	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Применяет современные методы оценки качества разрабатываемой продукции с использованием компьютерных технологий	-
Б1.О.04	Технологические аспекты обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	
Б1.О.06	Современные физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов животного происхождения	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.3	Осуществляет корректировку рецептурно-компонентного состава продукта и технологии его производства	-
Б1.О.03	Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения	
Б1.О.04	Технологические аспекты обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК
ОПК-4.1	Использует методы моделирования продуктов питания животного происхождения и проектирования технологических процессов	-
Б1.О.03	Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения	
Б1.О.11	Технологии инновационных и функциональных продуктов питания животного происхождения	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Осуществляет моделирование продуктов питания животного происхождения	-
Б1.О.03	Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения	
Б1.О.07	Основы научных исследований	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.3	Осуществляет проектирование технологических процессов производства продукции животного происхождения	-
Б1.О.03	Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения	
Б1.О.11	Технологии инновационных и функциональных продуктов питания животного происхождения	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	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
ОПК-5.1	Использует глубокие специализированные профессиональные и теоретические знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания	-
Б1.О.07	Основы научных исследований	
Б1.О.12	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	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.11	Технологии инновационных и функциональных продуктов питания животного происхождения	
Б1.О.12	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3	Организует и выполняет научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	-
Б1.О.07	Основы научных исследований	
Б1.О.12	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК
ОПК-6.1	Осуществляет разработку научно-методического обеспечения образовательных программ в сфере профессиональной деятельности	-
Б1.О.09	Научно-методическое обеспечение подготовки кадров для предприятий пищевой промышленности	
Б1.О.13	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителей пищевых производств	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6.2	Осуществляет проектирование образовательных программ в сфере профессиональной деятельности	-
Б1.О.09	Научно-методическое обеспечение подготовки кадров для предприятий пищевой промышленности	
Б1.О.13	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителей пищевых производств	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6.3	Использует основы общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач	-
Б1.О.09	Научно-методическое обеспечение подготовки кадров для предприятий пищевой промышленности	
Б1.О.13	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителей пищевых производств	
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-1	Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения	ПК
ПК-1.1	Использует прогрессивные технологии производства и патентные исследования для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения	-
Б1.В.01	Интеллектуальная собственности и патентование	
Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.02	Оптимизация процессов производства продуктов питания	
Б3.01(Д)	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	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.01	Микробиологический и теххимический контроль в производстве продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.02	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	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 животного происхождения в целях обеспечения конкурентоспособности производства	-
Б1.В.03	Технологии пищевых продуктов животного происхождения лечебного, специального и профилактического назначения	
Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.02	Оптимизация процессов производства продуктов питания	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-2	Способен управлять испытаниями и внедрением технологий производства новых продуктов питания животного происхождения	ПК
ПК-2.1	Осуществляет организацию выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения с последующей корректировкой рецептурно-компонентных и технологических решений	-
Б1.В.03	Технологии пищевых продуктов животного происхождения лечебного, специального и профилактического назначения	
Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.02	Оптимизация процессов производства продуктов питания	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	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 животного происхождения	-
Б1.В.03	Технологии пищевых продуктов животного происхождения лечебного, специального и профилактического назначения	
Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.02	Оптимизация процессов производства продуктов питания	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	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 животного происхождения	-
Б1.В.03	Технологии пищевых продуктов животного происхождения лечебного, специального и профилактического назначения	
Б1.В.04	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания животного происхождения	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры 'z19.04.03_прием 2023.plx', код направления 19.04.03, 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; ОПК-6; ПК-1; ПК-2
Б1.0	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6
Б1.0.01	Философские вопросы естественных и технических наук	УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.0.02	Системный подход в научной и практической деятельности	УК-1.2; УК-1.4; УК-1.5; УК-4.3; ОПК-1.1
Б1.0.03	Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения	УК-2.2; УК-2.3; ОПК-2.1; ОПК-2.3; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.0.04	Технологические аспекты обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.0.05	Профессиональный иностранный язык	УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4
Б1.0.06	Современные физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов животного происхождения	ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.0.07	Основы научных исследований	УК-2.4; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.3
Б1.0.08	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	УК-2.1; УК-2.5; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.5; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.09	Научно-методическое обеспечение подготовки кадров для предприятий пищевой промышленности	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3
Б1.0.10	Стратегическое планирование и инновационное развитие предприятий пищевой промышленности	УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.0.11	Технологии инновационных и функциональных продуктов питания животного происхождения	ОПК-2.1; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-5.2
Б1.0.12	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения	УК-3.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.0.13	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителей пищевых производств	УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; ПК-1; ПК-2
Б1.В.01	Интеллектуальная собственности и патентоведение	УК-1.3; УК-4.2; ПК-1.1
Б1.В.02	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов животного происхождения	УК-1.1; УК-1.2; ПК-1.2
Б1.В.03	Технологии пищевых продуктов животного происхождения лечебного, специального и профилактического назначения	ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.04	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания животного происхождения	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.5; УК-4.4; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.1	УК-1.1; ПК-1.2
Б1.В.ДВ.01.01	Микробиологический и технохимический контроль в производстве продуктов питания животного происхождения	УК-1.1; ПК-1.2
Б1.В.ДВ.01.02	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	УК-1.1; ПК-1.2

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры 'z19.04.03_прием 2023.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2023

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины Б1.В.ДВ.2	ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.02.01	Современные технологии продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.02.02	Оптимизация процессов производства продуктов питания	ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2
Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; ОПК-2.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-6.3
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-1.1; ОПК-3.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-6; ПК-1; ПК-2
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-6.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; 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; ОПК-6; ПК-1; ПК-2
Б3.01(Д)	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; ОПК-6; ПК-1; ПК-2
ФТД	Факультативные дисциплины	

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план магистратуры 'z19.04.03 прием 2023.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2023

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.%)	з.е.					
					Мин.	Макс.	Факт			
	Итого (с факультативами)				96		120	42	39	39
	Итого по ОП (без факультативов)				96		120	42	39	39
B1	Дисциплины (модули)	68%	32%	27.2%	50		69	33	30	6
B1.O	Обязательная часть						47	27	14	6
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						22	6	16	
B2	Практика	71%	29%	0%	40		42	9	9	24
B2.O	Обязательная часть						30	9	9	12
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						12			12
B3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9			9
ФТД	Факультативные дисциплины									
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					37.6	42.5	31.7	54
		в период гос. экзаменов								
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная					100.7	147.06	128.98	26.2
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					302.24	147.06	128.98	26.2
		Блок Б2					200	72	72	56
		Блок Б3					16			16
		Итого по всем блокам					518.24	219.06	200.98	98.2
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						3	4	
		ЗАЧЕТ (За)						7	5	2
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1	1	2
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					35.08%			
		в интерактивной форме					43%			
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					64.2%				
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					12.17%				