

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Курганский государственный университет"
Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева - филиал ФГБОУ ВО "Курганский государственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

_____ Дубин Н.В.

_____ 20__ г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.05

19.04.05 Высотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Программа магистратуры: Высотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Кафедра: Технологии хранения и переработки продуктов животноводства

Факультет: Биотехнологии

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Заочная форма
Срок получения образования: 2 г. 4 м.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Образовательный стандарт (ФГОС) № 964 от 11.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
01.003	ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
-	технологический
-	организационно-управленческий
-	проектный
-	педагогический

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор _____ / Змызгова Т.Р./

Директор филиала _____ / Филистеев О.В./

Начальник учебно-методического отдела _____ / Есембекова А.У./

Руководитель института _____ / Миколайчик И.Н./

Заведующий кафедрой _____ / Морозова Л.А./

Календарный учебный график

[illegible]

График сессий

	Курс 1				Курс 2				Курс 3			
	Зимняя сессия		Летняя сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	11		12		20		19		19		30	
Дата начала/Номер недели	18 декабря 2025 г.	16	15 апреля 2026 г.	33	21 ноября 2026 г.	12	13 марта 2027 г.	28	3 сентября 2027 г.	1		
Дата окончания/Номер недели	28 декабря 2025 г.	17	26 апреля 2026 г.	34	10 декабря 2026 г.	15	31 марта 2027 г.	31	21 сентября 2027 г.	3		

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	19	29 3/6	7 5/6	56 2/6
Э	Экзаменационные сессии	2 5/6	5 3/6	2 4/6	11
У	Учебная практика	8			8
П	Производственная практика	4	6		10
Пд	Преддипломная практика			2	2
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			6	6
К	Каникулы	7 4/6	9	7	23 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 5/6 (11 дн)	2 (12 дн)	1 3/6 (9 дн)	5 2/6 (32 дн)
Продолжительность обучения					
Итого		43 2/6	52	27	122 2/6

ПланСвод Учебный план магистратуры '19.04.05_ВТП - заочн-2025.plx', код направления 19.04.05, программа магистратуры : Высотехнологичные производства пищевых продуктов функ

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Закрепленная кафедра	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
Блок 1.Дисциплины (модули)							81	81	2916	2916	320	320	2074	522	34	26	42	13		
Обязательная часть							26	26	936	936	104	104	661	171		16	10			
+	Б1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1				4	4	144	144	18	18	99	27		4			67	Зарубежная филология, лингвистика и преподавание иностранных языков
+	Б1.О.02	История и философия науки и техники	1				4	4	144	144	12	12	105	27		4			10	История и документоведение
+	Б1.О.03	Современный стратегический анализ		1			3	3	108	108	12	12	78	18		3			77	Технологии хранения и переработки
+	Б1.О.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств		2			3	3	108	108	12	12	78	18			3		78	Ветеринария и зоотехния
+	Б1.О.05	Организация и планирование научных исследований в пищевой промышленности		2			3	3	108	108	12	12	78	18			3		78	Ветеринария и зоотехния
+	Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности		1			3	3	108	108	12	12	78	18		3			29	Психология
+	Б1.О.07	IT-технологии в пищевой промышленности	2				4	4	144	144	16	16	101	27			4		78	Ветеринария и зоотехния
+	Б1.О.08	Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения		1			2	2	72	72	10	10	44	18		2			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							55	55	1980	1980	216	216	1413	351	34	10	32	13		
+	Б1.В.01	Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	2				4	4	144	144	12	12	105	27			4		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
+	Б1.В.02	Молекулярная биология	2				4	4	144	144	16	16	101	27			4		78	Ветеринария и зоотехния
+	Б1.В.03	Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	2				4	4	144	144	16	16	101	27			4		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
+	Б1.В.04	Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения		2			3	3	108	108	12	12	78	18			3		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
+	Б1.В.05	Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	2				4	4	144	144	16	16	101	27			4		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
+	Б1.В.06	Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности		3			3	3	108	108	12	12	78	18				3	78	Ветеринария и зоотехния
+	Б1.В.07	Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения	3				4	4	144	144	16	16	101	27				4	78	Ветеринария и зоотехния
+	Б1.В.08	Проектирование и технологии реализации образовательных программ		1			3	3	108	108	12	12	78	18		3			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
+	Б1.В.09	Технология переработки рыбы и гидробионтов		2			3	3	108	108	12	12	78	18			3		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
+	Б1.В.10	Введение в профессиональную деятельность		1			2	2	72	72	10	10	44	18		2			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
+	Б1.В.11	Физиология питания		1			3	3	108	108	12	12	78	18		3			77	Технологии хранения и переработки
+	Б1.В.12	Пищевые и биологически активные добавки		2			2	2	72	72	8	8	46	18			2		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
+	Б1.В.13	Биосинтез пищевых веществ		1			2	2	72	72	10	10	44	18		2			77	Технологии хранения и переработки
+	Б1.В.14	Биоконверсия отходов пищевых производств		2			3	3	108	108	12	12	78	18			3		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
+	Б1.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья	3			3	4	4	144	144	14	14	112	18	4		1	3	77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
+	Б1.В.16	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья	2			2	4	4	144	144	14	14	112	18	30		4		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		3			3	3	108	108	12	12	78	18				3		

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад. часов						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Закрепленная кафедра		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Эксперт ное	Факт	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
+	Б1.В.ДВ.01.01	Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения		3			3	3	108	108	12	12	78	18				3	77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
-	Б1.В.ДВ.01.02	Современные подходы к созданию продуктов детского питания		3			3	3	108	108	12	12	78	18				3	77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
Блок 2.Практика							30	30	1080	1080	44	44	910	126	600	18	9	3		
Обязательная часть							12	12	432	432	24	24	354	54	24	12				
+	Б2.О.01(У)	Технологическая (проектно-технологическая) практика			1		3	3	108	108	8	8	82	18	8	3			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
+	Б2.О.02(У)	Педагогическая практика			1		3	3	108	108	8	8	82	18	8	3			77	Технологии хранения и переработки
+	Б2.О.03(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)			1		6	6	216	216	8	8	190	18	8	6			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							18	18	648	648	20	20	556	72	576	6	9	3		
+	Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика			1		6	6	216	216	4	4	194	18	198	6			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
+	Б2.В.02(П)	Педагогическая практика			2		3	3	108	108	4	4	86	18	90		3		77	Технологии хранения и переработки
+	Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа			2		6	6	216	216	4	4	194	18	198		6		77	Технологии хранения и переработки
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика			3		3	3	108	108	8	8	82	18	90			3	77	Технологии хранения и переработки
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9	324	324	30	30	267	27				9		
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	3				9	9	324	324	30	30	267	27				9	77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
ФТД.Факультативы							6	6	216	216	18	18	162	36		6				
+	ФТД.01	Биохимия сельскохозяйственной продукции		1			3	3	108	108	12	12	78	18		3			77	Технологии хранения и переработки
+	ФТД.02	Биохимия молока и мяса		1			3	3	108	108	6	6	84	18		3			77	Технологии хранения и переработки

Синтез в плане		Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				з.е.		Итого академ. часов							Курс 1					Курс 2					Курс 3					Закрепленная кафедра					Компетенции																										
				Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	Экспертное	Факт	Новое з.е.	Экспертное	По плану	Сред. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс-пр-е	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс-пр-е	СР	Конт роль	Код	Наименование																														
Блок 1.Дисциплины (модули)																															81	81			2916	2916	320	2074	522	26	936	32	76		648	180	42	1512	58	14		104	2	1087	261	13	468	14		32	2	339	81
Обязательная часть																															26	26			936	936	104	661	171	16	576	16	48		404	108	10	360	14			26											
+	Б1.0.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1			4	4	36	144	144	18	99	27	4	144			18	99	27																																											
+	Б1.0.02	История и философия науки и техники	1			4	4	36	144	144	12	105	27	4	144	4		8	105	27																																											
+	Б1.0.03	Современный стратегический анализ		1		3	3	36	108	108	12	78	18	3	108	4		8	78	18																																											
+	Б1.0.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств		2		3	3	36	108	108	12	78	18								3	108	4		8		78	18																																			
+	Б1.0.05	Организация и планирование научных исследований в пищевой промышленности		2		3	3	36	108	108	12	78	18								3	108	4		8		78	18																																			
+	Б1.0.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности		1		3	3	36	108	108	12	78	18	3	108	4		8	78	18																																											
+	Б1.0.07	IT-технологии в пищевой промышленности		2		4	4	36	144	144	16	101	27								4	144	6		10		101	27																																			
+	Б1.0.08	Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения		1		2	2	36	72	72	10	44	18	2	72	4		6	44	18																																											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																															55	55			1980	1980	216	1413	351	10	360	16		28	244	72	32	1152	44		78	2	830	198	13	468	14		32	2	339	81	
+	Б1.В.01	Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения		2		4	4	36	144	144	12	105	27								4	144	4		8		105	27																																			
+	Б1.В.02	Молекулярная биология		2		4	4	36	144	144	16	101	27								4	144	6		10		101	27																																			
+	Б1.В.03	Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения		2		4	4	36	144	144	16	101	27								4	144	6		10		101	27																																			
+	Б1.В.04	Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения		2		3	3	36	108	108	12	78	18								3	108	4		8		78	18																																			
+	Б1.В.05	Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения		2		4	4	36	144	144	16	101	27								4	144	6		10		101	27																																			
+	Б1.В.06	Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности		3		3	3	36	108	108	12	78	18																3	108	4		8																														
+	Б1.В.07	Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализирован																																																													

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
Б1.О.02	История и философия науки и техники	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
Б1.О.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств	
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
Б1.О.03	Современный стратегический анализ	
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
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
Б1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
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
Б1.О.02	История и философия науки и техники	
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
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия	ОПК
Б1.О.03	Современный стратегический анализ	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения	ОПК
Б1.О.08	Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения	
Б2.О.01(У)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
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
Б1.О.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов и проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции	ОПК
Б1.О.07	IT-технологии в пищевой промышленности	
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
Б1.О.05	Организация и планирование научных исследований в пищевой промышленности	
Б2.О.03(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации	ОПК
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б2.О.02(У)	Педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований	ОПК
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б2.О.02(У)	Педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПК -1	Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК
Б1.В.01	Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	
Б1.В.10	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.В.14	Биоконверсия отходов пищевых производств	
Б1.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья	
Б1.В.16	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья	
Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности	ПК
Б1.В.04	Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.03	Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	ПК
Б1.В.09	Технология переработки рыбы и гидробионтов	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
ПК-5	способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества	ПК
Б1.В.05	Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный		
ПК-6	Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК
Б1.В.06	Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности	
Б1.В.07	Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: педагогический		
ПК-7	Способен использовать современные педагогические теории, методы и средства	ПК
Б1.В.08	Проектирование и технологии реализации образовательных программ	
Б2.В.02(П)	Педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский		
ПК-8	Способен разрабатывать технологии производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе молекулярной биологии	ПК
Б1.В.02	Молекулярная биология	
Б1.В.11	Физиология питания	
Б1.В.12	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.13	Биосинтез пищевых веществ	
Б1.В.ДВ.01.01	Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Современные подходы к созданию продуктов детского питания	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	

Индекс	Содержание	Тип
БЗ.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
ФТД.02	Биохимия молока и мяса	

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; ОПК-7; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
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; ОПК-6; ОПК-7
Б1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4
Б1.О.02	История и философия науки и техники	УК-1; УК-5
Б1.О.03	Современный стратегический анализ	УК-3; ОПК-1
Б1.О.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств	УК-2; ОПК-3
Б1.О.05	Организация и планирование научных исследований в пищевой промышленности	ОПК-5
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	УК-3; УК-6; ОПК-6; ОПК-7
Б1.О.07	IT-технологии в пищевой промышленности	ОПК-4
Б1.О.08	Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения	ОПК-2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.В.01	Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	ПК -1
Б1.В.02	Молекулярная биология	ПК-8
Б1.В.03	Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК-3
Б1.В.04	Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения	ПК-2
Б1.В.05	Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК-5
Б1.В.06	Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности	ПК-6
Б1.В.07	Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения	ПК-6
Б1.В.08	Проектирование и технологии реализации образовательных программ	ПК-7
Б1.В.09	Технология переработки рыбы и гидробионтов	ПК-4
Б1.В.10	Введение в профессиональную деятельность	ПК -1
Б1.В.11	Физиология питания	ПК-8
Б1.В.12	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-8
Б1.В.13	Биосинтез пищевых веществ	ПК-8
Б1.В.14	Биоконверсия отходов пищевых производств	ПК -1
Б1.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья	ПК -1

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры '19.04.05_ВТП - заочн-2025.plx', код направления 19.04.05, год начала подготовки 2023

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.16	Б1.В.16	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья	ПК -1
	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-8
	Б1.В.ДВ.01.01	Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения	ПК-8
	Б1.В.ДВ.01.02	Современные подходы к созданию продуктов детского питания	ПК-8
Б2		Практика	ОПК-2; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.О	Б2.О	Обязательная часть	ОПК-2; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7
	Б2.О.01(У)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	ОПК-2
	Б2.О.02(У)	Педагогическая практика	ОПК-6; ОПК-7
	Б2.О.03(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ОПК-5
Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.В.01(П)	Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	ПК -1; ПК-2; ПК-3
	Б2.В.02(П)	Педагогическая практика	ПК-7
	Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-8
	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6
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; ОПК-7; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б3.01(Д)	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; ОПК-7; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
ФТД		Факультативы	ПК-8
ФТД.01		Биохимия сельскохозяйственной продукции	ПК-8
ФТД.02		Биохимия молока и мяса	ПК-8

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия										Летняя сессия										Итого за курс										Каф.	Курсы		
			Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя						
				Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР			Контр. оль	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е			СР	Контр. оль	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е		СР	Контр. оль			Всего	
ИТОГО (с факультативами)				828								11		972								12		1800								50	33 5/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				720										864										1584								44				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																								52.8												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																								108												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				396	46	16		30		278	72			756	80	22	4	54		532	144			1152	126	38	4	84		810	216	32	ТО: 19 Э: 2 5/6			
1	Б1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности											Эк	144	18			18		99	27			Эк	144	18			18		99	27	4		67	1
2	Б1.О.02	История и философия науки и техники											Эк	144	12	4		8		105	27			Эк	144	12	4		8		105	27	4		10	1
3	Б1.О.03	Современный стратегический анализ	За	108	12	4		8		78	18													За	108	12	4		8		78	18	3		77	1
4	Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	За	108	12	4		8		78	18													За	108	12	4		8		78	18	3		29	1
5	Б1.О.08	Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения											За	72	10	4		6		44	18			За	72	10	4		6		44	18	2		77	1
6	Б1.В.08	Проектирование и технологии реализации образовательных программ											За	108	12	4		8		78	18			За	108	12	4		8		78	18	3		77	1
7	Б1.В.10	Введение в профессиональную деятельность	За	72	10	4		6		44	18													За	72	10	4		6		44	18	2		77	1
8	Б1.В.11	Физиология питания											За	108	12	4		8		78	18			За	108	12	4		8		78	18	3		77	1
9	Б1.В.13	Биосинтез пищевых веществ											За	72	10	4		6		44	18			За	72	10	4		6		44	18	2		77	1
10	ФТД.01	Биохимия сельскохозяйственной продукции	За	108	12	4		8		78	18													За	108	12	4		8		78	18	3		77	1
11	ФТД.02	Биохимия молока и мяса											За	108	6	2	4			84	18			За	108	6	2	4			84	18	3		77	1
ПРАКТИКИ			(План)		432	24		24		354	54			216	4	2		2		194	18				648	28	2		26		548	72	18	12		
	Б2.О.01(У)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	ЗаО	108	8			8		82	18													ЗаО	108	8			8		82	18	3	2	77	1
	Б2.О.02(У)	Педагогическая практика	ЗаО	108	8			8		82	18													ЗаО	108	8			8		82	18	3	2	77	1
	Б2.О.03(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ЗаО	216	8			8		190	18													ЗаО	216	8			8		190	18	6	4	77	1
	Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика											ЗаО	216	4	2		2		194	18			ЗаО	216	4	2		2		194	18	6	4	77	1
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																	
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			За(4) ЗаО(3)										Эк(2) За(5) ЗаО										Эк(2) За(9) ЗаО(4)													
КАНИКУЛЫ																																	7 4/6			

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия										Дней	Летняя сессия										Дней	Итого за курс												Каф.	Курсы	
			Контроль	Академических часов							Контроль	Академических часов							Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя										
				Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР		Контр. оль		Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр		Курс. пр-е	СР	Контр. оль	Всего		Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр		Курс. пр-е	СР	Контр. оль	Всего						
ИТОГО (с факультативами)				864								20		972								19		1836									51	41					
ИТОГО по ОП (без факультативов)				864										972										1836									51						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																								43.2															
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																								164															
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				756	82	30		52		539	135			756	82	28		52	2	548	126			1512	164	58		104	2	1087	261	42	ТО: 29 1/2 Э: 5 1/2						
1	Б1.О.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств											За	108	12	4		8		78	18			За	108	12	4		8		78	18	3	78				2	
2	Б1.О.05	Организация и планирование научных исследований в пищевой промышленности											За	108	12	4		8		78	18			За	108	12	4		8		78	18	3	78	2				
3	Б1.О.07	IT-технологии в пищевой промышленности											Эк	144	16	6		10		101	27			Эк	144	16	6		10		101	27	4	78	2				
4	Б1.В.01	Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	Эк	144	12	4		8		105	27													Эк	144	12	4		8		105	27	4	77	2				
5	Б1.В.02	Молекулярная биология											Эк	144	16	6		10		101	27			Эк	144	16	6		10		101	27	4	78	2				
6	Б1.В.03	Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Эк	144	16	6		10		101	27													Эк	144	16	6		10		101	27	4	77	2				
7	Б1.В.04	Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения	За	108	12	4		8		78	18													За	108	12	4		8		78	18	3	77	2				
8	Б1.В.05	Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Эк	144	16	6		10		101	27													Эк	144	16	6		10		101	27	4	77	2				
9	Б1.В.09	Технология переработки рыбы и гидробионтов											За	108	12	4		8		78	18			За	108	12	4		8		78	18	3	77	2				
10	Б1.В.12	Пищевые и биологически активные добавки	За	72	8	2		6		46	18													За	72	8	2		6		46	18	2	77	2				
11	Б1.В.14	Биоконверсия отходов пищевых производств	За	108	12	4		8		78	18													За	108	12	4		8		78	18	3	77	2				
12	Б1.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья												36	6	4		2		30					36	6	4		2		30		1	77	23				
13	Б1.В.16	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья		36	6	4		2		30			Эк КП	108	8			6	2	82	18			Эк КП	144	14	4		8	2	112	18	4	77	2				
ПРАКТИКИ			(План)		108	4	2		2		86	18			216	4	2		2		194	18				324	8	4		4		280	36	9	6				
	Б2.В.02(П)	Педагогическая практика	ЗаО	108	4	2		2		86	18												ЗаО	108	4	2		2		86	18	3	2	77	2				
	Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа											ЗаО	216	4	2		2		194	18			ЗаО	216	4	2		2		194	18	6	4	77	2			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																				
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За(3) ЗаО										Эк(3) За(3) ЗаО КП										Эк(6) За(6) ЗаО(2) КП																
КАНИКУЛЫ																																					9		

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия										Летняя сессия										Итого за курс										Каф.	Курсы			
			Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя							
				Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР			Контр. оль	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е			СР	Контр. оль	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е		СР	Контр. оль			Всего		
ИТОГО (с факультативами)				900								19									30		900								25	18 3/6					
ИТОГО по ОП (без факультативов)				900																			900								25						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																							44.6														
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																							48														
дисциплины (модули)				468	48	14		32	2	339	81													468	48	14		32	2	339	81	13	ТО: 7 5/6 Э: 2 2/3				
1	Б1.В.06	Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности	За	108	12	4		8		78	18												За	108	12	4		8		78	18	3			78	3	
2	Б1.В.07	Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения	Эк	144	16	6		10		101	27												Эк	144	16	6		10		101	27	4		78	3		
3	Б1.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья	Эк КП	108	8			6	2	82	18												Эк КП	108	8		6	2	82	18	3		77	23			
4	Б1.В.ДВ.01.01	Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения	За	108	12	4		8		78	18												За	108	12	4		8		78	18	3		77	3		
5	Б1.В.ДВ.01.02	Современные подходы к созданию продуктов детского питания	За	108	12	4		8		78	18												За	108	12	4		8		78	18	3		77	3		
ПРАКТИКИ			(План)	108	8	4		4		82	18												108	8	4		4		82	18	3	2					
Б2.В.04(Пд)			Преддипломная практика	ЗаО	108	8	4		4		82	18										ЗаО	108	8	4		4		82	18	3	2	77	3			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)	324	30			30		267	27												324	30			30		267	27	9	6					
Б3.01(Д)			Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Эк	324	30			30		267	27										Эк	324	30			30		267	27	9	6	77	3			
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За(2) ЗаО КП																				Эк(3) За(2) ЗаО КП														
КАНИКУЛЫ																																			7		