

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат:
00D05D015A41D43C257354CF2FDDDD93F88
Владелец: РОСБИОТЕХ
Действителен: с 11.11.2024 по 04.02.2026

*План одобрен Ученым советом
РОСБИОТЕХ*

Протокол № 9 от 27.02.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Направление подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья; Направленность(профиль): Биоинновационные кондитерские технологии и шоколад

<i>Квалификация: магистр</i>
<i>Форма обучения: Заочная форма</i>
<i>Срок получения образования: 2 г. 3 м.</i>

Год начала подготовки
(по учебному плану)

2025

Образовательный стандарт
(ФГОС)

№ 1040 от 17.08.2020

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					з.е.	Итого акад. часов				
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	КвЭкз		Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
Блок 1. Дисциплины (модули)								81	2916	1554	2572	158	
Обязательная часть								32	1152	613	1032	60	
+	Б1.О.01	Академическая и профессиональная коммуникация на иностранном языке	1					4	144	80	133	9	
+	Б1.О.02	Стратегический менеджмент	1					4	144	78	133	9	
+	Б1.О.03	Межкультурное взаимодействие в условиях глобализации		1				2	72	40	66	4	
+	Б1.О.04	Методология, организация и представление научного исследования		1				2	72	44	64	4	
+	Б1.О.05	Технологии искусственного интеллекта в профессиональной деятельности		2				2	72	40	66	4	
+	Б1.О.06	Проектирование, внедрение и аудит систем менеджмента качества		2				3	108	60	96	4	
+	Б1.О.07	Математическое моделирование технологических процессов и продуктов питания с заданными свойствами		1				3	108	60	96	4	
+	Б1.О.08	Инжиниринг пищевых производств	2					5	180	64	159	9	
+	Б1.О.09	Высокотехнологичные производства продуктов питания из растительного сырья	1					4	144	87	123	9	
+	Б1.О.10	Конструирование продуктов питания с заданными свойствами		2				3	108	60	96	4	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								49	1764	941	1540	98	
+	Б1.В.01	Эффективные технологии шоколада и массовых видов кондитерской продукции	1	1		1		9	324	170	278	22	
+	Б1.В.02	Стабилизация качества кондитерской продукции на основе научных принципов конструирования кондитерских пищевых систем	1					5	180	93	159	9	
+	Б1.В.03	Методы и механизмы повышения пищевой ценности шоколада и кондитерских изделий		1				5	180	107	159	9	
+	Б1.В.04	Основные принципы создания обогащенных, функциональных и специализированных кондитерских изделий	2					5	180	93	159	9	
+	Б1.В.05	Технологические процессы производства кондитерских изделий и сохранность функциональных ингредиентов	2	2				8	288	152	255	13	
+	Б1.В.06	Правовое регулирование и защита интеллектуальной собственности в производстве кондитерских изделий	2					5	180	94	159	9	
+	Б1.В.07	Научное и технико-технологическое обеспечение производства кондитерских изделий и шоколада	1					4	144	84	123	9	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	2					4	144	80	123	9	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Анализ и синтез эмпирического и научно-теоретического исследования	2					4	144	80	123	9	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Принципы научно-теоретических исследований	2					4	144	80	123	9	
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	2					4	144	68	125	9	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Закономерности управления свойствами дисперсных систем в процессе их структурно-механических преобразований	2					4	144	68	125	9	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Дисперсные системы в кондитерском производстве	2					4	144	68	125	9	
Блок 2. Практика								30	1080	8	1056	16	1056
Обязательная часть								18	648	4	636	8	636
+	Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика			12			18	648	4	636	8	636
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								12	432	4	420	8	420
+	Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			3			12	432	4	420	8	420
Блок 3. Государственная итоговая аттестация								9	324	2	313	9	

Курс 2																									
-		Установочная сессия							Зимняя сессия							Летняя сессия									
з.е. на курсе	Лек	Лаб	Пр	Конс	КРВЭС	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Конс	КРВЭС	СР	Конт роль	Формы контр.	Лек	Лаб	Пр	Конс	КРВЭС	СР	Конт роль	Формы контр.	
39									20	10	10		251	223	26		28	18	10		364	400	44		
13									4		4		52	44	4		12		10		142	179	17		
2																	2					38	28	4	э
3									4		4		52	44	4	э									
5																	6		6			52	107	9	э
3																	4		4			52	44	4	э
26									16	10	6		199	179	22		16	18				222	221	27	
5									6		6		81	78	9	э									
8									4	4			50	46	4	э	6	6				82	77	9	э
5																	6	6				82	77	9	э
4									6	6			68	55	9	э									
4									6	6			68	55	9	э									
4									6	6			68	55	9	э									
4																	4	6				58	67	9	э
4																	4	6				58	67	9	э
4																	4	6				58	67	9	э
12												2		210	4						2		210	4	
6												2		210	4										
6												2		210	4	о									
6																						2		210	4
6																						2		210	4

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.	Итого акад. часов				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	КвЭкз	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Пр. подгот
+	БЗ.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	324	2	313	9	
ФТД. Факультативные дисциплины								9	324	120	239	5	
+	ФТД.01	Философия науки и техники		1				2	72	56	55	1	
+	ФТД.02	Модуль "Теория и практика обучения естественно-научным дисциплинам"	3	34				7	252	64	184	4	
+	ФТД.02.01	Теория и методика преподавания химии и биологии	3					3	108	24	82	2	
+	ФТД.02.02	Психолого-педагогические основы преподавания		3				2	72	24	47	1	
+	ФТД.02.03	Педагогический практикум		4				2	72	16	55	1	

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Умеет анализировать проблемные ситуации, используя системный подход	-
Б1.О.04	Методология, организация и представление научного исследования	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Философия науки и техники	
УК-1.2	Использует способы разработки стратегии действий по достижению цели на основе анализа проблемной ситуации	-
Б1.О.04	Методология, организация и представление научного исследования	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Философия науки и техники	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Демонстрирует знание этапов жизненного цикла проекта, методов и инструментов управления проектом на каждом из этапов	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Использует методы и инструменты управления проектом для решения профессиональных задач	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
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	Демонстрирует знание методов формирования команды и управления командной работой	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2	Разрабатывает и реализует командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленной цели	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
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	Редактирует, составляет и переводит различные академические тексты в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	-
Б1.О.01	Академическая и профессиональная коммуникация на иностранном языке	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2	Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	-
Б1.О.01	Академическая и профессиональная коммуникация на иностранном языке	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3	Демонстрирует умения участвовать в научной дискуссии в процессе академического и профессионального взаимодействия	-

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.01	Академическая и профессиональная коммуникация на иностранном языке	
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 аксиологические системы; обосновывает актуальность их учета в социальном и профессиональном взаимодействии	-
Б1.О.03	Межкультурное взаимодействие в условиях глобализации	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2	Выстраивает профессиональное взаимодействие с учетом культурных особенностей представителей разных этносов, конфессий и социальных групп	-
Б1.О.03	Межкультурное взаимодействие в условиях глобализации	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.3	Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	-
Б1.О.03	Межкультурное взаимодействие в условиях глобализации	
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 личностные, ситуативные, временные ресурсы, оптимально их использует для успешного выполнения профессиональных задач	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б1.О.05	Технологии искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Определяет способы совершенствования собственной деятельности и ее приоритеты на основе самооценки	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б1.О.05	Технологии искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.3	Владеет индивидуально значимыми способами самоорганизации и саморазвития, выстраивает гибкую профессионально образовательную траекторию	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б1.О.05	Технологии искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
ОПК-1.1	Разрабатывает стратегию и инновационную политику предприятия	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-1.2	Планирует мероприятия по разработке конкурентоспособной продукции	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-2.1	Анализирует технологические процессы и выявляет ресурсы для совершенствования производства продукции различного назначения	-
Б1.О.08	Инжиниринг пищевых производств	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Предлагает и разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов	-
Б1.О.08	Инжиниринг пищевых производств	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
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	Демонстрирует знания современных методов в области проектирования систем менеджмента качества и предлагает практические решения для внедрения инновационных технологий в отрасли	-
Б1.О.06	Проектирование, внедрение и аудит систем менеджмента качества	
Б1.О.09	Высокотехнологичные производства продуктов питания из растительного сырья	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Демонстрирует знания об аудиторских процедурах и методах оптимизации систем менеджмента качества	-
Б1.О.06	Проектирование, внедрение и аудит систем менеджмента качества	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-4.1	Использует современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции из сырья растительного происхождения	-
Б1.О.07	Математическое моделирование технологических процессов и продуктов питания с заданными свойствами	
Б1.О.10	Конструирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ОПК
ОПК-5.1	Организовывает научно-исследовательскую работу в соответствии с приоритетными научно- производственными задачами	-

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.08	Инжиниринг пищевых производств	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Разрабатывает эффективные проектно- технологические решения, виды оборудования, средства автоматизации и механизации для производства продуктов питания из растительного сырья на основе результатов научно-исследовательских и научно-производственных работ	-
Б1.О.08	Инжиниринг пищевых производств	
Б2.О.01(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен реализовывать образовательные программы различных уровней в соответствии с современными методиками и технологиями для обеспечения качества учебно-воспитательного процесса	ПК
ПК-4.1	Планирует результаты обучения в соответствии с нормативными документами в сфере образования, возрастными особенностями обучающихся, дидактическими задачами урока	-
ФТД.02	Модуль "Теория и практика обучения естественно-научным дисциплинам"	
ФТД.02.01	Теория и методика преподавания химии и биологии	
ФТД.02.03	Педагогический практикум	
ПК-4.2	Осуществляет отбор предметного содержания, методов, приемов и конкретных методик обучения технологии и информатики, организационных форм учебных занятий, средств диагностики в соответствии с планируемыми результатами обучения	-
ФТД.02	Модуль "Теория и практика обучения естественно-научным дисциплинам"	
ФТД.02.01	Теория и методика преподавания химии и биологии	
ФТД.02.03	Педагогический практикум	
ПК-4.3	Формирует познавательную мотивацию обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности	-
ФТД.02	Модуль "Теория и практика обучения естественно-научным дисциплинам"	
ФТД.02.01	Теория и методика преподавания химии и биологии	
ФТД.02.02	Психолого-педагогические основы преподавания	
ФТД.02.03	Педагогический практикум	
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПК-1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПК-1.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	-
Б1.В.01	Эффективные технологии шоколада и массовых видов кондитерской продукции	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.2	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	-
Б1.В.07	Научное и технико-технологическое обеспечение производства кондитерских изделий и шоколада	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.3	Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований	-
Б1.В.ДВ.01.01	Анализ и синтез эмпирического и научно-теоретического исследования	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.4	Способен к проведению научных и патентных исследований	-
Б1.В.06	Правовое регулирование и защита интеллектуальной собственности в производстве кондитерских изделий	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен разработать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПК-2.1	Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	-
Б1.В.02	Стабилизация качества кондитерской продукции на основе научных принципов конструирования кондитерских пищевых систем	
Б1.В.ДВ.02.02	Дисперсные системы в кондитерском производстве	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.2	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.03	Методы и механизмы повышения пищевой ценности шоколада и кондитерских изделий	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.3	Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации	-
Б1.В.04	Основные принципы создания обогащенных, функциональных и специализированных кондитерских изделий	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК
ПК-3.1	Организовывает экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов пищевых ингредиентов и биологически активных добавок	-
Б1.В.05	Технологические процессы производства кондитерских изделий и сохранность функциональных ингредиентов	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.2	Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний новых технологий	-
Б1.В.ДВ.01.02	Принципы научно-теоретических исследований	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.3	Организовывает выпуск опытных партий новых видов кондитерских изделий	-
Б1.В.ДВ.02.01	Закономерности управления свойствами дисперсных систем в процессе их структурно-механических преобразований	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	