

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: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения; Направленность(профиль): Высокотехнологичные
производства мясных и молочных продуктов

<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)

№ 937 от 11.08.2020

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.	Итого акад.часов				
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КвЭкз		Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
Блок 1.Дисциплины (модули)								51	1836	1106	1637	115	
Обязательная часть								24	864	443	782	50	
+	Б1.О.01	Академическая и профессиональная коммуникация на иностранном языке	1					4	144	42	133	9	
+	Б1.О.02	Стратегический менеджмент	1					4	144	71	133	9	
+	Б1.О.03	Межкультурное взаимодействие в условиях глобализации		1				2	72	34	66	4	
+	Б1.О.04	Методология, организация и представление научного исследования		1				2	72	38	64	4	
+	Б1.О.05	Технологии искусственного интеллекта в профессиональной деятельности		2				2	72	38	66	4	
+	Б1.О.06	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции		2				2	72	44	64	4	
+	Б1.О.07	Математическое моделирование пищевых систем		2				2	72	44	64	4	
+	Б1.О.08	Современные инструментальные методы исследования мясных и молочных продуктов		2				2	72	44	64	4	
+	Б1.О.09	Индустрия пищевых ингредиентов		2				2	72	44	64	4	
+	Б1.О.10	Стартовые, заквасочные и биоактивные культуры в технологии продуктов питания животного происхождения		2				2	72	44	64	4	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								27	972	663	855	65	
+	Б1.В.01	Промышленная санитария и гигиена на пищевом производстве	1					3	108	71	93	9	
+	Б1.В.02	Биотехнология мясных и молочных продуктов		1				2	72	44	60	4	
+	Б1.В.03	Биологически активные вещества мясного и молочного сырья	1					3	108	66	93	9	
+	Б1.В.04	Технический и микробиологический контроль производства мясных и молочных продуктов		1				2	72	58	60	4	
+	Б1.В.05	Технологии обогащенных, функциональных и специализированных мясных и молочных продуктов	2					3	108	64	95	9	
+	Б1.В.06	Ресурсосберегающие технологии на предприятиях мясной и молочной отрасли		2				2	72	44	64	4	
+	Б1.В.07	Высокотехнологичные производства детских продуктов на основе сырья животного происхождения		2				2	72	44	64	4	
+	Б1.В.08	Сенсорная оценка мясных и молочных продуктов		2				2	72	44	64	4	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	2					4	144	114	131	9	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Частные технологии традиционных, термостойких и высокотехнологичных молочных продуктов	2					4	144	114	131	9	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технологии мороженого и замороженных аэрированных десертов	2					4	144	114	131	9	
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	2					4	144	114	131	9	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Частные технологии традиционных, термостойких и высокотехнологичных мясных продуктов	2					4	144	114	131	9	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Наилучшие доступные технологии на предприятиях мясной отрасли	2					4	144	114	131	9	
Блок 2.Практика								60	2160	8	2136	16	
Обязательная часть								48	1728	6	1710	12	
+	Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика			1			9	324	2	318	4	
+	Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика			12			39	1404	4	1392	8	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								12	432	2	426	4	
+	Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика			3			12	432	2	426	4	
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.
29									16	4	12		410	200	42		8	2	4		226	99	21	
12									8		8		160	96	16		4		2		76	54	8	
2																	2				36	30	4	э
2																	2		2		40	24	4	э
2									2		2		40	24	4	э								
2									2		2		40	24	4	э								
2									2		2		40	24	4	э								
17									8	4	4		250	104	26		4	2	2		150	45	13	
3									2	2			60	35	9	э								
2									2		2		40	24	4	э								
2																	2		2		40	24	4	э
2									2		2		40	24	4	э								
4									2	2			110	21	9	э								
4									2	2			110	21	9	э								
4									2	2			110	21	9	э								
4																	2	2			110	21	9	э
4																	2	2			110	21	9	э
4																	2	2			110	21	9	э
21												2	534	4								216		
15												2	534	4										
15											2		534	4	о									
6																						216		
6																						216		

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.	Итого акад.часов				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КвЭкз	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	
+	БЗ.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	324	2	313	9	
ФТД.Факультативные дисциплины								9	324	80	228	16	
+	ФТД.01	Философия науки и техники		1				2	72	16	52	4	
+	ФТД.02	Модуль "Теория и практика обучения естественно-научным дисциплинам"	2	23				7	252	64	176	12	
+	ФТД.02.01	Теория и методика преподавания химии и биологии	2					3	108	24	80	4	
+	ФТД.02.02	Психолого-педагогические основы преподавания		2				2	72	24	44	4	
+	ФТД.02.03	Педагогический практикум		3				2	72	16	52	4	

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)	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	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	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)	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	
Б2.О.02(П)	Производственная 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	Демонстрирует знание методов формирования команды и управления командной работой	-
Б1.О.02	Стратегический менеджмент	
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	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)	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)	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	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3	Демонстрирует умения участвовать в научной дискуссии в процессе академического и профессионального взаимодействия	-
Б1.О.01	Академическая и профессиональная коммуникация на иностранном языке	
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 аксиологические системы; обосновывает актуальность их учета в социальном и профессиональном взаимодействии	-
Б1.О.03	Межкультурное взаимодействие в условиях глобализации	
Б3.01(Д)	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)	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)	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.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	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.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-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.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	

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
ОПК-1.1	Демонстрирует навыки в разработке эффективной стратегии в рамках производства конкурентоспособной продукции	-
Б1.О.07	Математическое моделирование пищевых систем	
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	Знает современные подходы производства продуктов питания, опираясь на отечественный и мировой опыт	-
Б1.О.04	Методология, организация и представление научного исследования	
Б1.О.09	Индустрия пищевых ингредиентов	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Применяет на практике современные тенденции производства пищевой продукции	-
Б1.О.06	Управление качеством и безопасность пищевой продукции	
Б1.О.09	Индустрия пищевых ингредиентов	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.3	Совершенствует технологические процессы производства продукции различного назначения	-
Б1.О.06	Управление качеством и безопасность пищевой продукции	
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	Оценивает риски при нарушении технологического процесса производства, используя инновационные технологичные решения	-
Б1.О.10	Стартовые, заквасочные и биозащитные культуры в технологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.01	Промышленная санитария и гигиена на пищевом производстве	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Управляет качеством процесса и продукции	-
Б1.О.06	Управление качеством и безопасность пищевой продукции	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.3	Применяет новые высокотехнологичные решения для эффективного здоровье- и ресурсосбережения	-
Б1.О.08	Современные инструментальные методы исследования мясных и молочных продуктов	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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 из сырья животного происхождения для детерминированных групп населения	-
Б1.О.07	Математическое моделирование пищевых систем	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-4.2	Осуществляет проектирование технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	-
Б1.О.07	Математическое моделирование пищевых систем	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.3	Выстраивает стратегию апробации и внедрения разработанных продуктов питания	-
Б2.О.02(П)	Производственная 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	Организует научно-исследовательские работы для комплексного решения профессиональных задач	-
Б1.О.07	Математическое моделирование пищевых систем	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Осуществляет научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	-
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3	Применяет комплексный подход для решения профессиональных задач, ориентируясь на современные достижения науки и техники	-
Б1.О.06	Управление качеством и безопасность пищевой продукции	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК
ОПК-6.1	Выстраивает модель образовательной траектории с учетом прорывных технологий в автоматизации и роботизации	-
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6.2	Участствует в проектировании образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности	-
Б1.О.04	Методология, организация и представление научного исследования	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6.3	Разрабатывает материалы для научно-методического обеспечения образовательного процесса	-
Б1.О.04	Методология, организация и представление научного исследования	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен реализовывать образовательные программы различных уровней в соответствии с современными методиками и технологиями для обеспечения качества учебно-воспитательного процесса	ПК
ПК-3.1	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	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-3.2	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-3.3	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:	производственно-технологический	
ПК-1	Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения, используя обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических циклов	ПК
ПК-1.1	Проектирует технологические циклы производства продуктов питания из сырья животного происхождения	-
Б1.В.02	Биотехнология мясных и молочных продуктов	
Б1.В.06	Ресурсосберегающие технологии на предприятиях мясной и молочной отрасли	
Б1.В.07	Высокотехнологичные производства детских продуктов на основе сырья животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.02	Технологии мороженого и замороженных аэрированных десертов	
Б1.В.ДВ.02.02	Наилучшие доступные технологии на предприятиях мясной отрасли	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.2	Обосновывает нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности предприятия	-
Б1.В.02	Биотехнология мясных и молочных продуктов	
Б1.В.06	Ресурсосберегающие технологии на предприятиях мясной и молочной отрасли	
Б1.В.07	Высокотехнологичные производства детских продуктов на основе сырья животного происхождения	
Б1.В.ДВ.01.02	Технологии мороженого и замороженных аэрированных десертов	
Б1.В.ДВ.02.02	Наилучшие доступные технологии на предприятиях мясной отрасли	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.3	Предлагает матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	-
Б1.О.08	Современные инструментальные методы исследования мясных и молочных продуктов	
Б1.В.08	Сенсорная оценка мясных и молочных продуктов	
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 осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	ПК
ПК-2.1	Применяет навыки стратегического управления в технологических процессах производства	-
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.2	Создает рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	-
Б1.В.05	Технологии обогащенных, функциональных и специализированных мясных и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.01	Частные технологии традиционных, терруарных и высокотехнологичных молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.01	Частные технологии традиционных, терруарных и высокотехнологичных мясных продуктов	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.3	Оперирует научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий	-
Б1.В.03	Биологически активные вещества мясного и молочного сырья	
Б1.В.04	Технический и микробиологический контроль производства мясных и молочных продуктов	
Б1.В.05	Технологии обогащенных, функциональных и специализированных мясных и молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.01	Частные технологии традиционных, терруарных и высокотехнологичных молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.01	Частные технологии традиционных, терруарных и высокотехнологичных мясных продуктов	
Б2.В.01(Пд)	Производственная преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	