

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: Очная форма</i>
<i>Срок получения образования: 2 г.</i>

Год начала подготовки
(по учебному плану)

2025

Образовательный стандарт
(ФГОС)

№ 937 от 11.08.2020

Курс 2															
Семестр 3								Семестр 4							
з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	КРВЭС	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	КРВЭС	СР	Конт роль
15	44	16	32		264	174	10	8	18	8	16		118	124	4
4	16		16		80	29	3	2	2				46	23	1
								2	2				46	23	1
2	8		8		48	6	2								
2	8		8		32	23	1								
11	28	16	16		184	145	7	6	16	8	16		72	101	3
3	8	8			48	42	2								
2	8		8		48	6	2								
								2	8		16		16	31	1
2	4		8		16	43	1								
4	8	8			72	54	2								
4	8	8			72	54	2								
4	8	8			72	54	2								
								4	8	8			56	70	2
								4	8	8			56	70	2
								4	8	8			56	70	2
15				2		537	1	12				2		429	1
15				2		537	1								
15				2		537	1								
								12				2		429	1
								12				2		429	1
								9				2		321	1

Курс 2															
Семестр 3							Семестр 4								
з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	КРВЭС	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	КРВЭС	СР	Конт роль
								9				2		321	1
2	12		12			47	1	2	8		8			55	1
2	12		12			47	1	2	8		8			55	1
2	12		12			47	1								
								2	8		8			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)	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 здоровьесбережения 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	