

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 28.03.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа магистратуры: Управление качеством и безопасностью продукции АПК
Кафедра: Товароведение и управление качеством продукции АПК
Институт: Пищевых производств

Квалификация: МАГИСТР

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 2 г.

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Учебный год

2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1040 от 17.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

технологический

организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРМП

начальник УМО

директор ИПП

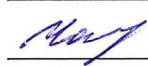
руководитель магистерской программы

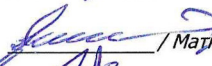
председатель методической комиссии ИПП

директор ООО "Агрофермер"

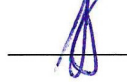
 / Крымкова В.Г./

 / Новикова В.Б./

 / Чаплыгина И.А./

 / Матюшев В.В./

 / Кох Д.А./

 / Забабурин В.А./



Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
п	Теоретическое обучение и практики	16	16	32	16	16	32	64
Э	Экзаменационные сессии	4/6	1 2/6	2	4/6		4/6	2 4/6
П	Производственная практика	2	4	6		2	2	8
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
К	Продолжительность каникул	5 дн	64 дн	69 дн	5 дн	59 дн	64 дн	133 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	8 дн	6 дн	14 дн	8 дн	6 дн	14 дн	28 дн
Продолжительность		144 дн	221 дн	365 дн	130 дн	235 дн	365 дн	
Високосный год		-			-			
Студентов		10						
Групп		1						

План Учебный план магистратуры 'o19.04.02 2025.plx', код направления 19.04.02, программа магистратуры : Управление качеством и безопасностью продукции АПК, год начала подготовки

[illegible]

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Анализирует проблемную ситуацию, выделяя ее базовые составляющие и связи между ними	-
УК-1.2	Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	-
УК-1.3	Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников	-
УК-1.4	Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	-
УК-1.5	Строит сценарии реализации стратегии, определяя возможные риски и предлагая пути их устранения	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	-
УК-2.2	Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	-
УК-2.3	Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы	-
УК-2.4	Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта	-
УК-2.5	Предлагает процедуры и механизмы оценки качества проекта, инфраструктурные условия для внедрения результатов проекта	-
Б1.О.12	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
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	Вырабатывает стратегию командной работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	-
УК-3.2	Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений	-
УК-3.3	Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде	-
УК-3.4	Формирует план, организует обучение членов команды и обсуждение результатов работы, в т.ч. в рамках дискуссии с привлечением оппонентов	-
УК-3.5	Делегирует полномочия членам команды и распределяет поручения, дает обратную связь по результатам, принимает ответственность за общий результат	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.12	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б1.О.15	Кадровая политика организации	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
УК-4.1	Устанавливает контакты и организует общение в соответствии с потребностями совместной деятельности, используя современные коммуникационные технологии	-
УК-4.2	Составляет в соответствии с нормами русского языка деловую документацию разных жанров	-
УК-4.3	Составляет типовую деловую документацию для академических и профессиональных целей на иностранном языке	-
УК-4.4	Создает различные академические или профессиональные тексты на иностранном языке	-
УК-4.5	Организует обсуждение результатов исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях на русском языке, выбирая наиболее подходящий формат	-
УК-4.6	Представляет результаты исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях, участвует в академических и профессиональных дискуссиях на иностранном языке	-
Б1.О.10	Профессиональный иностранный язык	
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	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	-
УК-5.2	Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения	-
УК-5.3	Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
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 ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), целесообразно их использует	-
УК-6.2	Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки	-
УК-6.3	Выбирает и реализует с использованием инструментов непрерывного образования возможности развития профессиональных компетенций и социальных навыков	-
УК-6.4	Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития	-
Б1.О.15	Кадровая политика организации	
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	Понимает методы организационного проектирования, конкурентоспособные концепции, стратегии и инновационную политику деятельности предприятий	-

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-1.2	Способен разрабатывать стратегию и инновационную политику предприятия	-
ОПК-1.3	Планирует мероприятия по разработке конкурентоспособной продукции	-
Б1.О.08	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	
Б1.О.12	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
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	Организует исследования по проектированию новой продукции	-
ОПК-2.2	Использует основные принципы и подходы к созданию новой продукции из сырья растительного происхождения с заданными свойствами	-
ОПК-2.3	Анализирует технологические процессы с целью совершенствования производства	-
Б1.О.04	Химия вкуса, цвета и аромата	
Б1.О.05	Прогрессивные технологии производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.08	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	
Б1.О.09	Принципы разработки технологий и ассортимента продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.11	Биоконверсия растительного сырья	
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	Применяет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	-
ОПК-3.2	Организовывает контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля	-
Б1.О.14	Современные методы и средства управления качеством пищевой продукции	
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	-
ОПК-4.2	Применяет математическое моделирование при разработке нового ассортимента продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами	-
Б1.О.06	Биохимические основы формирования свойств растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.О.09	Принципы разработки технологий и ассортимента продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.13	Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства	
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 технологическими задачами	-
ОПК-5.2	Организует внедрение результатов исследований в производство	-
ОПК-5.3	Применяет современные методы исследований при решении технологических задач	-

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-5.4	Применяет цифровые технологии в научно-исследовательских и научно-производственных и работах при решении технологических задач	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б1.О.03	Планирование и организация научных исследований	
Б1.О.04	Химия вкуса, цвета и аромата	
Б1.О.06	Биохимические основы формирования свойств растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.О.07	Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований	
Б2.О.01	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.О.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа (распределенная))	
Б2.О.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПК-1	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения	ПК
ПК-1.1	Планирует, организует научные исследования, осуществляет обработку, анализ, и внедрение их результатов	-
ПК-1.2	Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием программных средств MS Excel, Google Таблицы, Statistica и др.	-
ПК-1.3	Проводит научно-исследовательских работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	-
ПК-1.4	Определяет показатели технического уровня технологии и продукции с целью оформления заявок на патенты по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-1.5	Разрабатывает новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-
Б1.О.03	Планирование и организация научных исследований	
Б1.О.07	Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований	
Б1.В.06	Методы продления сроков годности продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.01	Организация и технология испытаний пищевого сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Современные методы контроля качества сырья и готовой продукции	
Б2.О.01	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.О.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа (распределенная))	
Б2.О.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Качество продуктов и организация здорового питания населения	
ФТД.02	Минимизация рисков питания в условиях загрязнения окружающей среды	
ФТД.03	Государственное регулирование в сфере применения пищевых добавок	

Индекс	Содержание	Тип
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПК-2	Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК
ПК-2.1	Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования и новые виды продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
ПК-2.2	Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-2.3	Способен анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых технологий и программных средств	-
ПК-2.4	Осуществляет разработку основных видов нормативной документации на новые технологии, виды сырья, оборудования и новые виды продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.05	Прогрессивные технологии производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.08	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	
Б1.О.09	Принципы разработки технологий и ассортимента продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.02	Разработка и экспертиза нормативной и технической документации	
Б1.В.03	Прослеживаемость продукции и процессов пищевых производств	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология переработки растительных отходов и отходов пищевых производств в корма и кормовые добавки	
Б1.В.ДВ.02.02	Рациональное использование растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.01	Технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.02	Технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация хранения продуктов питания из растительного сырья	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Государственное регулирование в сфере применения пищевых добавок	
ПК-3	Осуществляет разработку, внедрение и оперативное управление интегрированной системой менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах производства и обращения на рынке	ПК
ПК-3.1	Разрабатывает и внедряет системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	-
ПК-3.2	Разрабатывает комплекс мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемости и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства	-
ПК-3.3	Осуществляет контроль соблюдения требований по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	-
ПК-3.4	Организация мониторинга качества пищевой продукции	-
ПК-3.5	Внедрение современных технологий маркировки контрольными и идентификационными знаками пищевой продукции	-
ПК-3.6	Определение ключевых показателей потребительских свойств для различных видов пищевых продуктов	-
Б1.В.01	Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.02	Разработка и экспертиза нормативной и технической документации	
Б1.В.03	Прослеживаемость продукции и процессов пищевых производств	
Б1.В.04	Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции	
Б1.В.05	Определение норм точности показателей качества пищевой продукции	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-4	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ПК
ПК-4.1	Организует работу коллектива подразделения предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием современных цифровых технологий	-
ПК-4.2	Организует проведение работ по освоению новых технологических процессов, внедрению в производство и выпуску опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-4.3	Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-4.4	Организует рациональное использование основных видов ресурсов предприятия	-
Б1.О.12	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б1.В.02	Разработка и экспертиза нормативной и технической документации	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология переработки растительных отходов и отходов пищевых производств в корма и кормовые добавки	
Б1.В.ДВ.02.02	Рациональное использование растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.01	Технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.02	Технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация хранения продуктов питания из растительного сырья	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	