

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Оренбургский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 7 от 30.03.2018

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора

Петрова Г.В.

20 12 г.

19.04.04

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль) программы "ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ"

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Заочная
Срок обучения: 2г 6м

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт № 1482 от 20.11.2014

+	Основной	Виды деятельности
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	производственно-технологическая
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	организационно-управленческая
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	научно-исследовательская

## СОГЛАСОВАНО

И.о. декана

/ Щукин В.Б./

Руководитель ОПОП

/ Яичкин В.Н./

### Календарный учебный график

[illegible]

## Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	27 1/6	31		58 1/6
Э	Экзаменационные сессии	6	6		12
П	Производственная практика	8	4		12
Пд	Преддипломная практика			12	12
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты			6	6
К	Каникулы	8 5/6	9	6 3/6	24 2/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 (12 дн)	2 (12 дн)	1 3/6 (9 дн)	5 3/6 (33 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и не более 39 нед.	
Итого		52	52	26	130
Студентов					
Групп					

[illegible]

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Вид деятельности:		
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	ОК
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	ОК
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	ОК
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.Б.07	Специальные виды питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.Б.04	Профессиональный иностранный язык	
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОПК
Б1.Б.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	
Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ФТД.В.01	Этноконфессиональные ценности	

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	ОПК
Б1.Б.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.Б.05	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ОПК-4	способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	ОПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.В.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж предприятия	ОПК
Б1.Б.04	Профессиональный иностранный язык	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология продуктов питания профилактического назначения	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-2	способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	ПК

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.Б.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.Б.05	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология продуктов питания профилактического назначения	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ФТД.В.02	История пищевых производств	
ПК-3	способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ФТД.В.02	История пищевых производств	
ПК-4	способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	ПК
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология продуктов питания профилактического назначения	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-5	способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	ПК
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.Б.07	Специальные виды питания	
Б1.В.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-6	готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.Б.07	Специальные виды питания	
Б1.В.02	Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью	
Б1.В.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-7	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	ПК
Б1.Б.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.Б.07	Специальные виды питания	
Б1.В.01	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	
Б1.В.05	Технология продуктов питания лечебного назначения	
Б1.В.06	Технология продуктов питания специализированного назначения	

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология продуктов питания профилактического назначения	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(П)	Научно-производственная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ФТД.В.02	История пищевых производств	
Вид деятельности: организационно-управленческая		
ПК-8	способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	ПК
Б1.Б.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(П)	Научно-производственная практика	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-9	способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	ПК
Б1.Б.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.01	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	
Б1.В.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-10	способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	ПК
Б1.Б.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.Б.04	Профессиональный иностранный язык	
Б1.В.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	



## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-11	способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	ПК
Б1.Б.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-12	способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	ПК
Б1.Б.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-13	способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	ПК
Б1.Б.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-14	способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.02	Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-15	готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
Вид деятельности: научно-исследовательская		
ПК-16	способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.Б.07	Специальные виды питания	
Б1.В.06	Технология продуктов питания специализированного назначения	
Б1.В.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-17	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.Б.05	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б1.Б.07	Специальные виды питания	
Б1.В.01	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	
Б1.В.05	Технология продуктов питания лечебного назначения	
Б1.В.06	Технология продуктов питания специализированного назначения	
Б1.В.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-18	владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	ПК
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.Б.07	Специальные виды питания	
Б1.В.05	Технология продуктов питания лечебного назначения	
Б1.В.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-19	готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	ПК
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.Б.07	Специальные виды питания	
Б1.В.05	Технология продуктов питания лечебного назначения	
Б1.В.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б2.В.03(П)	Научно-производственная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-20	способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.06	Технология продуктов питания специализированного назначения	
Б1.В.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.03(П)	Научно-производственная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-21	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.В.02	Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью	
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.03(П)	Научно-производственная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-22	способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.В.02	Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью	
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.03(П)	Научно-производственная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-23	способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	ПК
Б1.Б.07	Специальные виды питания	
Б1.В.02	Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.03(П)	Научно-производственная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-24	способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	ПК
Б1.Б.05	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.01	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.03(П)	Научно-производственная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-20; ПК-21; ПК-22
Б1.Б.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания	ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
Б1.Б.04	Профессиональный иностранный язык	ОПК-1; ОПК-5; ПК-10
Б1.Б.05	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	ОПК-3; ПК-2; ПК-17; ПК-24
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-20; ПК-24
Б1.Б.07	Специальные виды питания	ОК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-23
Б1.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.В.01	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	ПК-7; ПК-9; ПК-17; ПК-24
Б1.В.02	Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью	ПК-6; ПК-14; ПК-21; ПК-22; ПК-23
Б1.В.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-15; ПК-22
Б1.В.05	Технология продуктов питания лечебного назначения	ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б1.В.06	Технология продуктов питания специализированного назначения	ПК-7; ПК-16; ПК-17; ПК-20
Б1.В.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	ПК-7; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ОК-1; ОК-2; ОПК-5; ПК-19; ПК-20; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	ОК-1; ОК-2; ОПК-5; ПК-19; ПК-20; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-2; ОПК-5; ПК-10
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-24
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-24
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-7
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-24

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
	Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-24
	Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания	ОПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-15
	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-7
	Б1.В.ДВ.04.01	Технология продуктов питания профилактического назначения	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-7
	Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	ОПК-3; ПК-17; ПК-18; ПК-21
Б2		Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
	Б2.В	Вариативная часть	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
	Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	ПК-14; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
	Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-17; ПК-18; ПК-19
	Б2.В.03(П)	Научно-производственная практика	ПК-7; ПК-8; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
	Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18
Б3		Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
	Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
	Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
ФТД		Факультативы	ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-7
	ФТД.В	Вариативная часть	ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-7
	ФТД.В.01	Этноконфессиональные ценности	ОПК-2
	ФТД.В.02	История пищевых производств	ПК-2; ПК-3; ПК-7

