

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Оренбургский государственный университет»



Образовательная программа утверждена  
решением ученого совета  
Протокол № 59 от 21.02.2025 г.  
Первый проректор

С.В. Нотова

**Образовательная программа высшего образования**  
(краткое описание)

**Уровень высшего образования**

**МАГИСТРАТУРА**

**Направление подготовки**

**19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Направленность (профиль)**

**Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания**

**Квалификация**

**Магистр**

**Форма обучения**

**Очная**

**Год набора 2025**

Образовательная программа высшего образования разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры), утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1040.

**РАЗРАБОТЧИКИ ОП ВО:**

*от университета:*

Заведующий кафедрой ТПП  
должность

П.В. Медведев  
(Ф.И.О., подпись)

профессор кафедры ТПП  
должность

Т.А. Никифорова  
(Ф.И.О., подпись)

доцент кафедры ТПП  
должность

В.А. Федотов  
(Ф.И.О., подпись)

*от работодателей:*

Директор

ООО «Оренбургский хлеб»  
наименование организации, должность

С.П. Дедловская  
(Ф.И.О., подпись)

Начальник ОТХК

ЗАО «Хлебопродукт-1»  
наименование организации, должность

С.Н. Малышев  
(Ф.И.О., подпись)

**ОП ВО СОГЛАСОВАНА:**

Начальник учебно-методического  
управления

А.В. Зайцев  
(Ф.И.О., подпись)

## Общая характеристика образовательной программы

Направление подготовки - 19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ.

Направленность (профиль) - «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».

Квалификация, присваиваемая выпускникам - магистр.

Области и сферы профессиональной деятельности:

01 Образование и наука (в сфере научных исследований в пищевой технологии и биотехнологии, промышленной экологии, пищевой инженерии, здорового питания и инновационного развития отрасли);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения);

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья).

Объекты профессиональной деятельности:

- пищевые предприятия;
- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства;
- растительное сырье, полуфабрикаты и готовая продукция из него;
- продукты переработки (вторичное сырье) и отходы;
- пищевые ингредиенты и добавки;
- функциональные, обогащенные, диетические и специализированные продукты питания из растительного сырья;
- технологическое оборудование, информационно-измерительные комплексы, приборы;
- нормативная, техническая, проектно-технологическая документация;
- санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;
- международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- системы качества;
- базы данных технологического и технического характера;
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники:

- научно-исследовательский;
- проектный;
- технологический.

Планируемые результаты освоения образовательной программы:

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими компетенциями:

Код	Наименование
<b>универсальными компетенциями (УК):</b>	
<b>УК-1</b>	<b>Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</b>
	УК-1-В-1 Знает процедуры критического анализа, методики анализа результатов исследования и разработки стратегий проведения исследований, организации процесса принятия решения
	УК-1-В-2 Умеет принимать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий
	УК-1-В-3 Владеет методами установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения; методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях

Код	Наименование
<b>УК-2</b>	<b>Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</b>
	УК-2-В-1 Знает методы управления проектами; этапы жизненного цикла проекта
	УК-2-В-2 Умеет разрабатывать и анализировать альтернативные варианты проектов для достижения намеченных результатов; разрабатывать проекты, определять целевые этапы и основные направления работ
	УК-2-В-3 Владеет навыками: разработки проектов в избранной профессиональной сфере; методами оценки эффективности проекта, а также потребности в ресурсах
<b>УК-3</b>	<b>Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</b>
	УК-3-В-1 Знает методики формирования команд; методы эффективного руководства коллективами
	УК-3-В-2 Умеет разрабатывать командную стратегию; организовывать работу коллективов; управлять коллективом; разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту
	УК-3-В-3 Владеет методами организации и управления коллективом, планированием его действий
<b>УК-4</b>	<b>Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</b>
	УК-4-В-1 Знает современные коммуникативные технологии на государственном и иностранном языках; закономерности деловой устной и письменной коммуникации
	УК-4-В-2 Умеет применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения
	УК-4-В-3 Владеет методикой межличностного делового общения на государственном и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм и средств
<b>УК-5</b>	<b>Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</b>
	УК-5-В-1 Знает сущность, разнообразие и особенности различных культур, их соотношение и взаимосвязь
	УК-5-В-2 Умеет поддерживать взаимопонимание между представителями различных культур и имеет навыки общения в мире культурного многообразия
	УК-5-В-3 Владеет способами анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации и их разрешения
<b>УК-6</b>	<b>Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</b>
	УК-6-В-1 Знает основные принципы профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда; способы совершенствования своей деятельности на основе самооценки
	УК-6-В-2 Умеет решать задачи собственного профессионального и личностного развития, включая задачи изменения карьерной траектории; расставлять приоритеты
	УК-6-В-3 Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни
<b>общепрофессиональными компетенциями (ОПК):</b>	
<b>ОПК-1</b>	<b>Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</b>
	ОПК-1-В-1 Знать основные стратегии развития предприятия на рынке товаров и услуг
	ОПК-1-В-2 Уметь планировать деятельность предприятия на основе разработки конкурентоспособных концепций развития
	ОПК-1-В-3 Владеть навыками разработки эффективных стратегий и формирования инновационной политики предприятия, разработки конкурентоспособных концепций
<b>ОПК-2</b>	<b>Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</b>
	ОПК-2-В-1 Знать основные направления совершенствования технологических

Код	Наименование
	процессов производства продукции различного назначения
	ОПК-2-В-2 Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе учетом особенностей питания различных социальных групп населения
	ОПК-2-В-3 Владеть навыками оценки эффективности оценки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
<b>ОПК-3</b>	<b>Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</b>
	ОПК-3-В-1 Знать содержание и требования международных стандартов качества в производственно-технологической деятельности для оценки технологических решений
	ОПК-3-В-2 Уметь использовать современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания
	ОПК-3-В-3 Владеть навыками оценки риска и управления качеством в производственно-технологической деятельности и разработке новых продуктов питания с заданными свойствами
<b>ОПК-4</b>	<b>Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения</b>
	ОПК-4-В-1 Знает принципы и методы моделирования рецептур и проектирования технологических процессов производства продуктов питания
	ОПК-4-В-2 Уметь моделировать продукты питания из растительного сырья с заданными потребительскими свойствами, проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья
	ОПК-4-В-3 Владеть навыками применения информационных технологии в области производства продуктов питания из растительного сырья
<b>ОПК-5</b>	<b>Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач</b>
	ОПК-5-В-1 Знать основные критерии оценки научно-исследовательской деятельности
	ОПК-5-В-2 Уметь формулировать цели и задачи исследования, выявлять приоритеты решения задач, выбирать критерии оценки научно-исследовательской работы при проведении научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач
	ОПК-5-В-3 Владеть навыками организации, проведения и оценки научно-исследовательской работы на основе поставленных целей и решаемых задач на основе принципа приоритетности
<b>профессиональными компетенциями (ПК):</b>	
<b>ПК*-1</b>	<b>На основе критического анализа способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья</b>
	ПК*-1-В-1 Знать влияние свойств сырья на ход технологического процесса
	ПК*-1-В-2 Уметь проводить критический анализ организационно-технологического обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК*-1-В-3 Владеть навыками принятия управленческих решений по организационно-технологическому обеспечению производства продуктов питания из растительного сырья
<b>ПК*-2</b>	<b>Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья</b>
	ПК*-2-В-1 Знать основные критерии оперативного управления производством продуктов питания из растительного сырья
	ПК*-2-В-2 Уметь осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья с учетом технологических факторов
	ПК*-2-В-3 Владеть навыками принятия управленческих решений по оперативному управлению производством продуктов питания из растительного сырья

Код	Наименование
<b>ПК*-3</b>	<b>Способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования</b>
	ПК*-3-В-1 Знать источники научно-технической информации по тематике исследований
	ПК*-3-В-2 Уметь находить, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, использовать ее в своей практической деятельности
	ПК*-3-В-3 Владеть навыками написания обзорных информационных, аналитических отчетов, обзоров литературы в соответствии с тематикой исследований
<b>ПК*-4</b>	<b>Способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований</b>
	ПК*-4-В-1 Знать методы научно исследовательской работы в области пищевого производства
	ПК*-4-В-2 Уметь формулировать рабочую гипотезу, планировать и проводить эксперимент
	ПК*-4-В-3 Владеть навыками проведения НИР в области пищевого производства
<b>ПК*-5</b>	<b>Способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач</b>
	ПК*-5-В-1 Знать принципы и методы конструирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья
	ПК*-5-В-2 Уметь разрабатывать рецептуры и технологии продуктов питания из растительного сырья, осуществлять технологические расчеты, определять параметры технологических операций
	ПК*-5-В-3 Владеть практическими навыками, необходимыми для разработки продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами

Профессиональные компетенции сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников (Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694) и анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники, иных источников.

Форма обучения – очная.

Срок получения образования по программе в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года.

Объем образовательной программы - 120 зачетных единиц.

Обучение ведется на русском языке.

Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы.

Реализация программы магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к

целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Особенности реализации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Образовательный процесс для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Университет создает необходимые условия, направленные на обеспечение образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- альтернативная версия официального сайта университета в сети «Интернет» для слабовидящих;
- специальные средства обучения (обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов крупным шрифтом или в виде аудиофайлов; обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации; обеспечение специальными учебниками и учебными пособиями и др.);
- пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы и др. приспособления;
- специально оборудованные санитарно-гигиенические помещения;
- электронная информационно-образовательная среда, включающая электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Содержание образования и условия организации обучения для инвалидов определяются, в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (при необходимости) – на основе адаптированной образовательной программы, разрабатываемой с учетом локальных нормативных актов:

- Положения об адаптированной образовательной программе высшего образования;
- Положения об организации образовательного процесса для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Выбор мест прохождения практик осуществляется с учётом состояния здоровья инвалидов и лиц ограниченными возможностями здоровья и при условии выполнения требований доступности социальной среды. Текущий контроль успеваемости, промежуточная и государственная итоговая аттестации обучающихся проводятся с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся.

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе регулируется Положением о внутренней системе оценки качества образования.

Внутренняя система оценки качества образования осуществляется посредством: опроса и анкетирования заинтересованных сторон; внутреннего тестирования и т.п. (<http://sko.osu.ru/audit>)

При проведении внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе Университет привлекает как педагогических работников Университета, так и работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе обучающимся предоставляется возможность оценивания условий,

содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по образовательной программе требованиям ФГОС ВО.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе может осуществляться в рамках мероприятий по независимой оценке качества высшего образования, проводимых Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки.



**Матрица соответствия планируемых результатов освоения образовательной программы и составных частей ОП ВО**  
**19.04.02 Продукты питания из растительного сырья Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания**

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Универсальные компетенции					
			УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6
Блок Б1.Д	Обязательная часть							
	Методология научных исследований	1	+					
	Теория и практика управления проектами	1		+	+			
	Деловой иностранный язык	1				+		
	Деловая коммуникация в научной и профессиональной деятельности	1				+	+	+
	Системы менеджмента качества	1						
	Маркетинг в отраслях и сферах деятельности	1						
	Сенсорный анализ продовольственных товаров	2						
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений							
	Биоконверсия растительного сырья	1						
	Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	1, 2						
	Биотехнологические аспекты хлебопекарного производства	3						
	Физико-химические аспекты кондитерского производства	3						
	Физико-химические аспекты макаронного производства	3						
	Процессный подход в обеспечении качества продукции мукомольного производства	2						
	Процессный подход в	2						

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Универсальные компетенции					
			УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6
	обеспечении качества продукции крупяного производства							
	Методы планирования эксперимента	2						
	Математическая обработка результатов исследования	2						
	Управление качеством на предприятиях отрасли	3	+					
	Бизнес-проектирование технологических процессов	3						
Блок Б2.П	Обязательная часть							
	Научно-исследовательская работа	2, 3						
	Технологическая практика	4						
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений							
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	4						

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
Блок Б1.Д	Обязательная часть						
	Методология научных исследований	1					
	Теория и практика управления проектами	1					
	Деловой иностранный язык	1					
	Деловая коммуникация в научной и профессиональной деятельности	1					
	Системы менеджмента качества	1			+		
	Маркетинг в отраслях и сферах деятельности	1	+				
	Сенсорный анализ продовольственных товаров	2		+		+	+

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Общепрофессиональные компетенции				
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						
	Биоконверсия растительного сырья	1					
	Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	1, 2					
	Биотехнологические аспекты хлебопекарного производства	3					
	Физико-химические аспекты кондитерского производства	3					
	Физико-химические аспекты макаронного производства	3					
	Процессный подход в обеспечении качества продукции мукомольного производства	2					
	Процессный подход в обеспечении качества продукции крупяного производства	2					
	Методы планирования эксперимента	2					
	Математическая обработка результатов исследования	2					
	Управление качеством на предприятиях отрасли	3					
	Бизнес-проектирование технологических процессов	3					
Блок Б2.П	Обязательная часть						
	Научно-исследовательская работа	2, 3		+	+	+	+
	Технологическая практика	4		+	+	+	+
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	4					

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции				
			ПК*-1	ПК*-2	ПК*-3	ПК*-4	ПК*-5
Блок Б1.Д	Обязательная часть						
	Методология научных исследований	1					
	Теория и практика управления проектами	1					
	Деловой иностранный язык	1					
	Деловая коммуникация в научной и профессиональной деятельности	1					
	Системы менеджмента качества	1					
	Маркетинг в отраслях и сферах деятельности	1					
	Сенсорный анализ продовольственных товаров	2					
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						
	Биоконверсия растительного сырья	1	+	+			
	Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	1, 2				+	+
	Биотехнологические аспекты хлебопекарного производства	3	+	+			
	Физико-химические аспекты кондитерского производства	3	+	+			
	Физико-химические аспекты макаронного производства	3	+	+			
	Процессный подход в обеспечении качества продукции мукомольного производства	2	+	+			
	Процессный подход в обеспечении качества продукции крупяного производства	2	+	+			
	Методы планирования эксперимента	2			+	+	+

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Семестры	Профессиональные компетенции				
			ПК*-1	ПК*-2	ПК*-3	ПК*-4	ПК*-5
Блок Б2.П	Математическая обработка результатов исследования	2			+	+	+
	Управление качеством на предприятиях отрасли	3					
	Бизнес-проектирование технологических процессов	3					+
	Обязательная часть						
	Научно-исследовательская работа	2, 3					
	Технологическая практика	4					
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	4	+	+	+	+	+