

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Черепухина Светлана Васильевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 01.08.2023 08:58:19

Уникальный программный ключ:

aeab205ffb6b368a3f87797274b203b4c8e12d62e0ef97516913e78916c513ed

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Южно-Уральский государственный аграрный университет"   
Институт агроинженерии федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Южно-Уральский государственный аграрный университет"

УТВЕРЖДАЮ

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор \_\_\_\_\_ Черепухина С.В.  
"\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

План рассмотрен на Ученом совете

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

по программе магистратуры

19.04.02

Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа магистратуры: Инновационные технологии проектирования персонализированных и специальных пищевых продуктов

Кафедра: Тракторы, сельскохозяйственные машины и земледелие

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) \_\_\_\_\_ 2023

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) \_\_\_\_\_ № 1040 от 17.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

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

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
-	проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной, воспитательной работе и молодёжной политике \_\_\_\_\_ / Чичиланова С.А./

Начальник Учебно-методического управления \_\_\_\_\_ / Перчаткина И.Н./

Директор Института агроинженерии \_\_\_\_\_ / Шепелёв С.Д./

Руководитель магистерской программы \_\_\_\_\_ / Ганенко С.В./

Разработчик учебного плана \_\_\_\_\_ / Житенко И.С./





Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК
УК-1.1	Знает процедуры критического анализа, методики анализа результатов исследования и разработки стратегий проведения исследований, организации процесса принятия решения	-
Б1.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.01	Философия и методология научных исследований	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	
УК-1.2	Умеет принимать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий	-
Б1.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.01	Философия и методология научных исследований	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	
УК-1.3	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	-
Б1.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.01	Философия и методология научных исследований	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Знает методы управления проектами; этапы жизненного цикла проекта	-
Б1.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.04	Управление проектами	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Умеет разрабатывать и анализировать альтернативные варианты проектов для достижения намеченных результатов; разрабатывать проекты, определять целевые этапы и основные направления работ	-
Б1.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.04	Управление проектами	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.3	Владеет навыками разработки проектов в избранной профессиональной сфере; методами оценки эффективности проекта, а также потребности в ресурсах	-
Б1.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.04	Управление проектами	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	

	Б3.01	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	Знает методики формирования команд; методы эффективного руководства коллективами	-
	Б1.0.01	Общекультурный модуль	
	Б1.0.01.04	Управление проектами	
	Б2.0.01(П)	Проектно-технологическая практика	
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2		Умеет разрабатывать командную стратегию; организовывать работу коллективов; управлять коллективом; разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту	-
	Б1.0.01	Общекультурный модуль	
	Б1.0.01.04	Управление проектами	
	Б2.0.01(П)	Проектно-технологическая практика	
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.3		Владеет методами организации и управления коллективом, планированием его действий	-
	Б1.0.01	Общекультурный модуль	
	Б1.0.01.04	Управление проектами	
	Б2.0.01(П)	Проектно-технологическая практика	
	Б3.01	Выполнение, 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	Знает современные коммуникативные технологии на государственном и иностранном языках; закономерности деловой устной и письменной коммуникации	-
	Б1.0.01	Общекультурный модуль	
	Б1.0.01.02	Лингвистическая культура в профессиональной коммуникации	
	Б1.0.01.03	Иностранный язык для профессионального общения	
	Б2.0.01(П)	Проектно-технологическая практика	
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2		Умеет применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения	-
	Б1.0.01	Общекультурный модуль	
	Б1.0.01.02	Лингвистическая культура в профессиональной коммуникации	
	Б1.0.01.03	Иностранный язык для профессионального общения	
	Б2.0.01(П)	Проектно-технологическая практика	
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3		Владеет методикой межличностного делового общения на государственном и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм и средств	-
	Б1.0.01	Общекультурный модуль	
	Б1.0.01.02	Лингвистическая культура в профессиональной коммуникации	
	Б1.0.01.03	Иностранный язык для профессионального общения	
	Б2.0.01(П)	Проектно-технологическая практика	
	Б3.01	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	Знает сущность, разнообразие и особенности различных культур, их соотношение и взаимосвязь	-
Б1.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.02	Лингвистическая культура в профессиональной коммуникации	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2	Умеет обеспечивать и поддерживать взаимопонимание между обучающимися - представителями различных культур и навыки общения в мире культурного многообразия	-
Б1.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.02	Лингвистическая культура в профессиональной коммуникации	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.3	Владеет способами анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации и их разрешения	-
Б1.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.02	Лингвистическая культура в профессиональной коммуникации	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	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	Знает основные принципы профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда; способы совершенствования своей деятельности на основе самооценки	-
Б1.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.01	Философия и методология научных исследований	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Умеет решать задачи собственного профессионального и личностного развития, включая задачи изменения карьерной траектории; расставлять приоритеты	-
Б1.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.01	Философия и методология научных исследований	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.3	Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни	-
Б1.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.01	Философия и методология научных исследований	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	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	Знает инновационные технологии менеджмента, стратегического планирования и способы их применения с целью повышения эффективности работы предприятий пищевой промышленности	-
Б1.О.02	Общепрофессиональный модуль	
Б1.О.02.01	Исследования в области прогрессивных технологий производства продуктов питания	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	

Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Умеет обосновывать актуальность, эффективность и конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности	-
Б1.0.02	Общепрофессиональный модуль	
Б1.0.02.01	Исследования в области прогрессивных технологий производства продуктов питания	
Б2.0.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3	Имеет навыки осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности	-
Б1.0.02	Общепрофессиональный модуль	
Б1.0.02.01	Исследования в области прогрессивных технологий производства продуктов питания	
Б2.0.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	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	Знает свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами	-
Б1.0.02	Общепрофессиональный модуль	
Б1.0.02.02	Проектирование технологических процессов в области производства продуктов питания	
Б2.0.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Умеет осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при создании новых видов продукции с учетом повышения её качества и оптимизации затрат	-
Б1.0.02	Общепрофессиональный модуль	
Б1.0.02.02	Проектирование технологических процессов в области производства продуктов питания	
Б2.0.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.3	Имеет навыки расчета технико-экономической эффективности производства продукции различного назначения при выборе оптимальных технических и организационных решений	-
Б1.0.02	Общепрофессиональный модуль	
Б1.0.02.02	Проектирование технологических процессов в области производства продуктов питания	
Б2.0.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	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	Знает требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.0.02	Общепрофессиональный модуль	
Б1.0.02.04	Управление качеством продуктов питания	
Б1.0.02.05	Стратегическое управление компанией	
Б2.0.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Безопасность производства и продуктов	
ФТД.02	Методы идентификации и выявление фальсифицированной продукции в пищевой технологии	

ОПК-3.2	Умеет организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности	-
Б1.О.02	Общепрофессиональный модуль	
Б1.О.02.04	Управление качеством продуктов питания	
Б1.О.02.05	Стратегическое управление компанией	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Безопасность производства и продуктов	
ФТД.02	Методы идентификации и выявление фальсифицированной продукции в пищевой технологии	
ОПК-3.3	Имеет навыки организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.02	Общепрофессиональный модуль	
Б1.О.02.04	Управление качеством продуктов питания	
Б1.О.02.05	Стратегическое управление компанией	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Безопасность производства и продуктов	
ФТД.02	Методы идентификации и выявление фальсифицированной продукции в пищевой технологии	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-4.1	Знает принципы и методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и процессов производства, в том числе математические	-
Б1.О.02	Общепрофессиональный модуль	
Б1.О.02.02	Проектирование технологических процессов в области производства продуктов питания	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Умеет разрабатывать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры процессов производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.02	Общепрофессиональный модуль	
Б1.О.02.02	Проектирование технологических процессов в области производства продуктов питания	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.3	Имеет навыки проведения расчетов для проектирования и моделирования технологических процессов на базе стандартных пакетов прикладных программ	-
Б1.О.02	Общепрофессиональный модуль	
Б1.О.02.02	Проектирование технологических процессов в области производства продуктов питания	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	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	Знает актуальные проблемы и тенденции развития соответствующей научной области и области профессиональной деятельности, основы эффективного научно-профессионального общения	-
Б1.О.02	Общепрофессиональный модуль	

Б1.О.02.03	Комплексные решения приоритетных технологических задач производства продуктов питания	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Умеет разрабатывать новые технологические решения и технологии продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств	-
Б1.О.02	Общепрофессиональный модуль	
Б1.О.02.03	Комплексные решения приоритетных технологических задач производства продуктов питания	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3	Имеет навыки координации текущей производственной деятельности и внедрения прогрессивных технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности	-
Б1.О.02	Общепрофессиональный модуль	
Б1.О.02.03	Комплексные решения приоритетных технологических задач производства продуктов питания	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКС-1	Способен производить расчет рецептур и теххимический контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПКС-1.1	Знает методы расчета и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья	-
Б1.В.01	Модуль профильной направленности	
Б1.В.01.01	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Б1.В.01.02	Основы технологии сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для персонализированных и специализированных пищевых продуктов	
Б1.В.01.03	Рецептурно-компонентные и технологические решения при проектировании персонализированных и специализированных пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Технологии продуктов длительного хранения	
Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКС-1.2	Умеет использовать методы расчета и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья	-
Б1.В.01	Модуль профильной направленности	
Б1.В.01.01	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
Б1.В.01.02	Основы технологии сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для персонализированных и специализированных пищевых продуктов	
Б1.В.01.03	Рецептурно-компонентные и технологические решения при проектировании персонализированных и специализированных пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Технологии продуктов длительного хранения	
Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКС-1.3	Имеет навыки расчета рецептур и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья	-
Б1.В.01	Модуль профильной направленности	
Б1.В.01.01	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	

Б1.В.01.02	Основы технологии сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для персонализированных и специализированных пищевых продуктов	
Б1.В.01.03	Рецептурно-компонентные и технологические решения при проектировании персонализированных и специализированных пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Технологии продуктов длительного хранения	
Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКС-2	Способен проводить расчеты и подбор технологического оборудования и средств автоматизации на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПКС-2.1	Знает методики компоновки, подбора оборудования и средств автоматизации для технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.01	Модуль профильной направленности	
Б1.В.01.04	Системный подход в реализации новых технологических решений	
Б1.В.01.05	Техническое оснащение инновационных технологических процессов	
Б1.В.01.06	Системы автоматизированного проектирования пищевых производств	
Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКС-2.2	Умеет осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования и средств автоматизации для технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.01	Модуль профильной направленности	
Б1.В.01.04	Системный подход в реализации новых технологических решений	
Б1.В.01.05	Техническое оснащение инновационных технологических процессов	
Б1.В.01.06	Системы автоматизированного проектирования пищевых производств	
Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКС-2.3	Имеет навыки обоснования и осуществления технологической компоновки, подбора оборудования и средств автоматизации для технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.01	Модуль профильной направленности	
Б1.В.01.04	Системный подход в реализации новых технологических решений	
Б1.В.01.05	Техническое оснащение инновационных технологических процессов	
Б1.В.01.06	Системы автоматизированного проектирования пищевых производств	
Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКС-3	Способен применять информационные технологии для сбора, обработки, накопления и использования информации, в том числе патентной, при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПКС-3.1	Знает информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.01	Модуль профильной направленности	
Б1.В.01.04	Системный подход в реализации новых технологических решений	
Б1.В.ДВ.01.01	Патентные исследования в области продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.02	Защита интеллектуальной собственности	
Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	

Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКС-3.2	Умеет использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.01	Модуль профильной направленности	
Б1.В.01.04	Системный подход в реализации новых технологических решений	
Б1.В.ДВ.01.01	Патентные исследования в области продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.02	Защита интеллектуальной собственности	
Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКС-3.3	Имеет навыки использования информационных технологий для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.01	Модуль профильной направленности	
Б1.В.01.04	Системный подход в реализации новых технологических решений	
Б1.В.ДВ.01.01	Патентные исследования в области продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.02	Защита интеллектуальной собственности	
Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКС-4	Способен использовать технологии бизнес-планирования в производственной деятельности при создании продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПКС-4.1	Знает методики расчета технико-экономической эффективности при бизнес-планировании и выборе оптимальных технических и организационных решений	-
Б1.В.01	Модуль профильной направленности	
Б1.В.01.07	Бизнес-планирование при производстве персонализированных и специализированных пищевых продуктов	
Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКС-4.2	Умеет производить расчет технико-экономической эффективности при бизнес-планировании и выборе оптимальных технических и организационных решений	-
Б1.В.01	Модуль профильной направленности	
Б1.В.01.07	Бизнес-планирование при производстве персонализированных и специализированных пищевых продуктов	
Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКС-4.3	Имеет навыки расчета технико-экономической эффективности при бизнес-планировании и выборе оптимальных технических и организационных решений	-
Б1.В.01	Модуль профильной направленности	
Б1.В.01.07	Бизнес-планирование при производстве персонализированных и специализированных пищевых продуктов	
Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3; ПКС-2.1; ПКС-2.2; ПКС-2.3; ПКС-3.1; ПКС-3.2; ПКС-3.3; ПКС-4.1; ПКС-4.2; ПКС-4.3
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.О.01	Общекультурный модуль	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Б1.О.01.01	Философия и методология научных исследований	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Б1.О.01.02	Лингвистическая культура в профессиональной коммуникации	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.01.03	Иностранный язык для профессионального общения	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.01.04	Управление проектами	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3
Б1.О.02	Общепрофессиональный модуль	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.О.02.01	Исследования в области прогрессивных технологий производства продуктов питания	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.02.02	Проектирование технологических процессов в области производства продуктов питания	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.02.03	Комплексные решения приоритетных технологических задач производства продуктов питания	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.О.02.04	Управление качеством продуктов питания	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.02.05	Стратегическое управление компанией	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3; ПКС-2.1; ПКС-2.2; ПКС-2.3; ПКС-3.1; ПКС-3.2; ПКС-3.3; ПКС-4.1; ПКС-4.2; ПКС-4.3
Б1.В.01	Модуль профильной направленности	ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3; ПКС-2.1; ПКС-2.2; ПКС-2.3; ПКС-3.1; ПКС-3.2; ПКС-3.3; ПКС-4.1; ПКС-4.2; ПКС-4.3
Б1.В.01.01	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3
Б1.В.01.02	Основы технологии сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для персонализированных и специализированных пищевых продуктов	ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3
Б1.В.01.03	Рецептурно-компонентные и технологические решения при проектировании персонализированных и специализированных пищевых продуктов	ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3
Б1.В.01.04	Системный подход в реализации новых технологических решений	ПКС-2.1; ПКС-2.2; ПКС-2.3; ПКС-3.1; ПКС-3.2; ПКС-3.3
Б1.В.01.05	Техническое оснащение инновационных технологических процессов	ПКС-2.1; ПКС-2.2; ПКС-2.3
Б1.В.01.06	Системы автоматизированного проектирования пищевых производств	ПКС-2.1; ПКС-2.2; ПКС-2.3
Б1.В.01.07	Бизнес-планирование при производстве персонализированных и специализированных пищевых продуктов	ПКС-4.1; ПКС-4.2; ПКС-4.3
Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)	ПКС-3.1; ПКС-3.2; ПКС-3.3
Б1.В.ДВ.01.01	Патентные исследования в области продуктов питания из растительного сырья	ПКС-3.1; ПКС-3.2; ПКС-3.3

	Б1.В.ДВ.01.02	Защита интеллектуальной собственности	ПКС-3.1; ПКС-3.2; ПКС-3.3
	Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули)	ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3
	Б1.В.ДВ.02.01	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания	ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3
	Б1.В.ДВ.02.02	Технологии продуктов длительного хранения	ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3
Б2		Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3; ПКС-2.1; ПКС-2.2; ПКС-2.3; ПКС-3.1; ПКС-3.2; ПКС-3.3; ПКС-4.1; ПКС-4.2; ПКС-4.3
	Б2.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
	Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
	Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3; ПКС-2.1; ПКС-2.2; ПКС-2.3; ПКС-3.1; ПКС-3.2; ПКС-3.3; ПКС-4.1; ПКС-4.2; ПКС-4.3
	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3; ПКС-2.1; ПКС-2.2; ПКС-2.3; ПКС-3.1; ПКС-3.2; ПКС-3.3; ПКС-4.1; ПКС-4.2; ПКС-4.3
Б3		Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3; ПКС-2.1; ПКС-2.2; ПКС-2.3; ПКС-3.1; ПКС-3.2; ПКС-3.3; ПКС-4.1; ПКС-4.2; ПКС-4.3
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3; ПКС-2.1; ПКС-2.2; ПКС-2.3; ПКС-3.1; ПКС-3.2; ПКС-3.3; ПКС-4.1; ПКС-4.2; ПКС-4.3
ФТД		Факультативные дисциплины	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
	ФТД.01	Безопасность производства и продуктов	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
	ФТД.02	Методы идентификации и выявление фальсифицированной продукции в пищевой технологии	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
	ФТД.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестр			
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль					Всего		
ИТОГО (с факультативами)				<b>1008</b>								<b>28</b>	19 4/6		<b>1296</b>									<b>36</b>	26		<b>2304</b>							<b>64</b>	45 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1008</b>								<b>28</b>			<b>1224</b>									<b>34</b>			<b>2232</b>						<b>62</b>				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>51,1</b>											<b>45,5</b>												<b>48,3</b>										
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>54</b>											<b>54</b>												<b>54</b>										
	Аудиторная нагрузка			<b>31,8</b>											<b>31,3</b>												<b>31,6</b>										
	Контактная работа			<b>31,8</b>											<b>31,3</b>												<b>31,6</b>										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				<b>1008</b>	<b>582</b>	<b>270</b>	<b>96</b>	<b>216</b>	<b>354</b>	<b>72</b>	<b>28</b>	ТО: 18 1/3 Э: 1 1/3			<b>972</b>	<b>626</b>	<b>232</b>	<b>80</b>	<b>314</b>	<b>238</b>	<b>108</b>	<b>27</b>	ТО: 19 Э: 2			<b>1980</b>	<b>1208</b>	<b>502</b>	<b>176</b>	<b>530</b>	<b>592</b>	<b>180</b>	<b>55</b>	ТО: 37 1/3 Э: 3 1/3			
1	Б1.О.01	Общекультурный модуль	Эк За(2) ЗаО	<b>324</b>	270	108	54	108	18	36	9			ЗаО	<b>72</b>	72		72					2			Эк За(2) ЗаО(2)	<b>396</b>	342	108	126	108	18	36	11		123	
2	Б1.О.01.01	Философия и методология научных исследований	Эк	<b>108</b>	72	36		36		36	3														Эк	<b>108</b>	72	36		36		36	3		102	1	
3	Б1.О.01.02	Лингвистическая культура в профессиональной коммуникации	За	<b>72</b>	72	36		36			2														За	<b>72</b>	72	36		36			2		102	1	
4	Б1.О.01.03	Иностраный язык для профессионального общения	ЗаО	<b>72</b>	54		54		18		2			ЗаО	<b>72</b>	72		72					2			ЗаО(2)	<b>144</b>	126		126		18		4		102	123
5	Б1.О.01.04	Управление проектами	За	<b>72</b>	72	36		36			2														За	<b>72</b>	72	36		36			2		102	1	
6	Б1.О.02	Общепрофессиональный модуль	Эк За(2)	<b>432</b>	222	108	24	90	210		12			Эк(2) ЗаО	<b>432</b>	252	108		144	126	54	12				Эк(3) За(2) ЗаО	<b>864</b>	474	216	24	234	336	54	24		123	
7	Б1.О.02.01	Исследования в области прогрессивных технологий производства продуктов питания	Эк	<b>180</b>	78	36	24	18	102		5														Эк	<b>180</b>	78	36	24	18	102		5		123	1	
8	Б1.О.02.02	Проектирование технологических процессов в области производства продуктов питания	За	<b>144</b>	72	36		36	72		4			Эк	<b>144</b>	90	36		54	27	27	4			Эк За	<b>288</b>	162	72		90	99	27	8		123	12	
9	Б1.О.02.03	Комплексные решения приоритетных технологических задач производства продуктов питания	За	<b>108</b>	72	36		36	36		3			Эк	<b>144</b>	90	36		54	27	27	4			Эк За	<b>252</b>	162	72		90	63	27	7		123	12	
10	Б1.О.02.04	Управление качеством продуктов питания												ЗаО	<b>144</b>	72	36		36	72		4			ЗаО	<b>144</b>	72	36		36	72		4		123	2	
11	Б1.В.01	Модуль профильной направленности	Эк За	<b>252</b>	90	54	18	18	126	36	7			Эк(2) За	<b>396</b>	270	108		162	72	54	11			Эк(3) За(2)	<b>648</b>	360	162	18	180	198	90	18		123		
12	Б1.В.01.01	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Эк	<b>144</b>	36	18	18		72	36	4														Эк	<b>144</b>	36	18	18		72	36	4		123	1	
13	Б1.В.01.02	Основы технологии сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для персонализированных и специализированных пищевых продуктов	За	<b>108</b>	54	36		18	54		3			Эк	<b>144</b>	108	36		72	9	27	4			Эк За	<b>252</b>	162	72		90	63	27	7		123	12	
14	Б1.В.01.03	Рецептурно-компонентные и технологические решения при проектировании персонализированных и специализированных пищевых продуктов												Эк	<b>180</b>	90	36		54	63	27	5			Эк	<b>180</b>	90	36		54	63	27	5		123	2	
15	Б1.В.01.07	Бизнес-планирование при производстве персонализированных и специализированных пищевых продуктов												За	<b>72</b>	72	36		36			2			За	<b>72</b>	72	36		36			2		102	2	
16	ФТД.01	Безопасность производства и продуктов												За	<b>36</b>	16	8		8	20		1			За	<b>36</b>	16	8		8	20		1		123	2	
17	ФТД.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)												За	<b>36</b>	16	8	8		20		1			За	<b>36</b>	16	8	8		20		1		123	2	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(3) За(5) ЗаО										Эк(4) За(3) ЗаО(2)										Эк(7) За(8) ЗаО(3)														
ПРАКТИКИ			(План)																																		
	Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика												ЗаО	<b>324</b>	<b>216</b>			<b>216</b>	<b>108</b>		<b>9</b>	<b>5</b>			ЗаО	<b>324</b>	<b>216</b>			<b>216</b>	<b>108</b>		<b>9</b>	<b>5</b>	<b>123</b>	<b>2</b>
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																		
КАНИКУЛЫ																																					

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестр			
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль					Всего		
ИТОГО (с факультативами)				<b>1008</b>								<b>28</b>	18 4/6		<b>1116</b>								<b>31</b>	23 4/6		<b>2124</b>							<b>59</b>	42 2/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>972</b>								<b>27</b>			<b>1116</b>								<b>31</b>			<b>2088</b>						<b>58</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>54</b>																						<b>27</b>											
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>54</b>																						<b>27</b>											
	Аудиторная нагрузка			<b>31,9</b>																						<b>16</b>											
	Контактная работа			<b>31,9</b>																						<b>16</b>											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				<b>1008</b>	<b>568</b>	<b>200</b>	<b>232</b>	<b>136</b>	<b>368</b>	<b>72</b>	<b>28</b>	ТО: 17 1/3 Э: 1 1/3												ТО: 3 Э:		<b>1008</b>	<b>568</b>	<b>200</b>	<b>232</b>	<b>136</b>	<b>368</b>	<b>72</b>	<b>28</b>	ТО: 20 1/3 Э: 1 1/3			
1	Б1.О.01	Общекультурный модуль	ЗаО	<b>72</b>	64		64			8	2														ЗаО	<b>72</b>	64		64		8	2			123		
2	Б1.О.01.03	Иностранный язык для профессионального общения	ЗаО	<b>72</b>	64		64			8	2														ЗаО	<b>72</b>	64		64		8	2		102	123		
3	Б1.О.02	Общепрофессиональный модуль	За	<b>108</b>	64	32			32	44	3														За	<b>108</b>	64	32		32	44	3			123		
4	Б1.О.02.05	Стратегическое управление компанией	За	<b>108</b>	64	32			32	44	3														За	<b>108</b>	64	32		32	44	3			102	3	
5	Б1.В.01	Модуль профильной направленности	Эк ЗаО(2)	<b>468</b>	256	96	128	32	176	36	13														Эк ЗаО(2)	<b>468</b>	256	96	128	32	176	36	13			123	
6	Б1.В.01.04	Системный подход в реализации новых технологических решений	Эк	<b>180</b>	64	32			32	80	5														Эк	<b>180</b>	64	32		32	80	36	5			123	3
7	Б1.В.01.05	Техническое оснащение инновационных технологических процессов	ЗаО	<b>144</b>	96	32	64			48	4														ЗаО	<b>144</b>	96	32	64		48		4			123	3
8	Б1.В.01.06	Системы автоматизированного проектирования пищевых производств	ЗаО	<b>144</b>	96	32	64			48	4														ЗаО	<b>144</b>	96	32	64		48		4			40	3
9	Б1.В.ДВ.01.01	Патентные исследования в области продуктов питания из растительного сырья	Эк	<b>144</b>	96	32			64	12	36	4													Эк	<b>144</b>	96	32		64	12	36	4			123	3
10	Б1.В.ДВ.01.02	Защита интеллектуальной собственности	Эк	<b>144</b>	96	32			64	12	36	4													Эк	<b>144</b>	96	32		64	12	36	4			123	3
11	Б1.В.ДВ.02.01	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания	ЗаО	<b>180</b>	72	32	40			108	5														ЗаО	<b>180</b>	72	32	40		108		5			123	3
12	Б1.В.ДВ.02.02	Технологии продуктов длительного хранения	ЗаО	<b>180</b>	72	32	40			108	5														ЗаО	<b>180</b>	72	32	40		108		5			123	3
13	ФТД.02	Методы идентификации и выявление фальсифицированной продукции в пищевой технологии	За	<b>36</b>	16	8			8	20	1														За	<b>36</b>	16	8		8	20		1			123	3
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) За(2) ЗаО(4)										Эк(2) За(2) ЗаО(4)																								
ПРАКТИКИ			(План)										(План)																								
	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ЗаО												504	336			336	168		14	9 1/3		ЗаО	504	336			336	168		14	9 1/3	123	4	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)										(План)																								
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													612	30			30	582		17	11 2/6			612	30			30	582		17	11 2/6			
КАНИКУЛЫ																							7 2/6	7 2/6													

		Итого					Курс 1			Курс 2				
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	
					Мин.	Макс.	Факт							
	Итого (с факультативами)				3	128	123	64	28	36	59	28	31	
	Итого по ОП (без факультативов)				3	124	120	62	28	34	58	27	31	
Б1	Дисциплины (модули)	50%	50%	22.5%		81	80	53	28	25	27	27		
Б1.О	Обязательная часть					41	40	35	21	14	5	5		
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					41	40	18	7	11	22	22		
Б2	Практика	39%	61%	0%		23	23	9		9	14		14	
Б2.О	Обязательная часть					10	9	9		9				
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					15	14				14		14	
Б3	Государственная итоговая аттестация				3	20	17				17		17	
ФТД	Факультативные дисциплины					4	3	2		2	1	1		
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					47.5	-	51.1	45.5	-	54		
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					30	-	31.8	31.3	-	31.9		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					1728	-	582	594	-	552		
		Блок Б2					552	-		216	-		336	
		Блок Б3					30	-			-		30	
		Блок ФТД					48	-		32	-	16		
		Итого по всем блокам					2358	-	582	842	-	568	366	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	3	4	2	2		
		ЗАЧЕТ (За)						6	5	1	1	1		
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						4	1	3	5	4	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					39.24%							
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						40.8%							
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						60%							