Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Черепухина Светлана Васильевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2023 08:58:56
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

Ректор _____ *Черепухина С.В.*

"___"_____ 20___ г.

План рассмотрен на Ученом совете

Протокол № *от*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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: Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 2 г. 6 м.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

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 _____ */ Шатин И.А../*

Руководитель магистерской программы _____ */ Ганенко С.В./*

Разработчик учебного плана _____ */ Житенко И.С./*

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I										*									*		Э					*		*														Э	Э	П	П	П	П	П	П	К	К	К
II										*									*	Э		Пд	Пд	Пд	Пд	*		*			К																К	К	К	К	К	К
III									Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	37 2/6	37	9 2/6	83 4/6
Э	Экзаменационные сессии	3 2/6	1 2/6		4 4/6
П	Производственная практика	6			6
Пд	Преддипломная практика		4	5 2/6	9 2/6
Д	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы			11 2/6	11 2/6
К	Каникулы	3	7 2/6		10 2/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)		4 4/6 (28 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и не более 39 нед.	
Итого		52	52	26	130

-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов				
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)						80	80		2880	2880	200	2543	137
Обязательная часть						40	40		1440	1440	100	1268	72
Б1.О.01	**Общекультурный модуль**	**1**	**11**	**112**	**111112**	13	**13**		**468**	**468**	**32**	**407**	**29**
Б1.О.01.01	Философия и методология научных исследований	1			1	3	3	36	108	108	6	93	9
Б1.О.01.02	Лингвистическая культура в профессиональной коммуникации		1		1	2	2	36	72	72	6	62	4
Б1.О.01.03	Иностранный язык для профессионального общения			112	112	6	6	36	216	216	14	190	12
Б1.О.01.04	Управление проектами		1		1	2	2	36	72	72	6	62	4
Б1.О.02	**Общепрофессиональный модуль**	**111**	**112**	**1**	**1111112**	27	**27**		**972**	**972**	**68**	**861**	**43**
Б1.О.02.01	Исследования в области прогрессивных технологий производства продуктов питания	1			1	5	5	36	180	180	12	159	9
Б1.О.02.02	Проектирование технологических процессов в области производства продуктов питания	1	1		11	8	8	36	288	288	20	255	13
Б1.О.02.03	Комплексные решения приоритетных технологических задач производства продуктов питания	1	1		11	7	7	36	252	252	18	221	13
Б1.О.02.04	Управление качеством продуктов питания			1	1	4	4	36	144	144	10	130	4
Б1.О.02.05	Стратегическое управление компанией		2		2	3	3	36	108	108	8	96	4
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						40	40		1440	1440	100	1275	65
Б1.В.01	**Модуль профильной направленности**	**1222**	**12**	**22**	**11222222**	31	**31**		**1116**	**1116**	**78**	**986**	**52**
Б1.В.01.01	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1			1	4	4	36	144	144	10	125	9
Б1.В.01.02	Основы технологии сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для персонализированных и специализированных пищевых продуктов	2	1		12	7	7	36	252	252	18	221	13
Б1.В.01.03	Рецептурно-компонентные и технологические решения при проектировании персонализированных и специализированных пищевых продуктов	2			2	5	5	36	180	180	12	159	9
Б1.В.01.04	Системный подход в реализации новых технологических решений	2			2	5	5	36	180	180	12	159	9
Б1.В.01.05	Техническое оснащение инновационных технологических процессов			2	2	4	4	36	144	144	10	130	4
Б1.В.01.06	Системы автоматизированного проектирования пищевых производств			2	2	4	4	36	144	144	10	130	4
Б1.В.01.07	Бизнес-планирование при производстве персонализированных и специализированных пищевых продуктов		2		2	2	2	36	72	72	6	62	4
Б1.В.ДВ.01	**Элективные дисциплины (модули)**	**2**			**2**	4	**4**		**144**	**144**	**10**	**125**	**9**
Б1.В.ДВ.01.01	Патентные исследования в области продуктов питания из растительного сырья	2			2	4	4	36	144	144	10	125	9
Б1.В.ДВ.01.02	Защита интеллектуальной собственности	2			2	4	4	36	144	144	10	125	9
Б1.В.ДВ.02	**Элективные дисциплины (модули)**			**2**	**2**	5	**5**		**180**	**180**	**12**	**164**	**4**
Б1.В.ДВ.02.01	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания			2	2	5	5	36	180	180	12	164	4
Б1.В.ДВ.02.02	Технологии продуктов длительного хранения			2	2	5	5	36	180	180	12	164	4
Блок 2.Практика						23	23		828	828	552	276	
Обязательная часть						9	9		324	324	216	108	
Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика			1		9	9	36	324	324	216	108	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						14	14		504	504	336	168	
Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			3		14	14	36	504	504	336	168	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						17	17		612	612	30	582	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					17	17	36	612	612	30	582	
ФТД.Факультативные дисциплины						3	3		108	108	14	94	
ФТД.01	Безопасность производства и продуктов		1			1	1	36	36	36	4	32	
ФТД.02	Методы идентификации и выявление фальсифицированной продукции в пищевой технологии		2			1	1	36	36	36	4	32	
ФТД.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)		1			1	1	36	36	36	6	30	

Курс 1

Индекс	-	Установочная сессия							Зимняя сессия							Летняя сессия						
	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)	50	288	16			272			684	10	16	24	587	47		828	24	4	28	742	30	
Обязательная часть	36	252	14			238			540	8	8	24	462	38		504	10	4	22	442	26	
Б1.О.01	11	144	**8**			**136**			180		**4**	**12**	**143**	**21**	**э2зо4к**	72		**4**		**64**	**4**	**ок**
Б1.О.01.01	3	36	2			34			72			4	59	9	эк							
Б1.О.01.02	2	36	2			34			36			4	28	4	зк							
Б1.О.01.03	4	36	2			34			36		4		28	4	ок	72		4		64	4	ок
Б1.О.01.04	2	36	2			34			36			4	28	4	зк							
Б1.О.02	25	108	**6**			**102**			360	**8**	**4**	**12**	**319**	**17**	**э2з3к**	432	**10**		**22**	**378**	**22**	**2эо3к**
Б1.О.02.01	5	36	2			34			144	2	4	4	125	9	эк							
Б1.О.02.02	8	36	2			34			108	2		4	98	4	зк	144	4		8	123	9	эк
Б1.О.02.03	7	36	2			34			72	2		4	62	4	зк	144	2		8	125	9	эк
Б1.О.02.04	4								36	2			34			108	2		6	96	4	ок
Б1.О.02.05	1															36	2			34		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	14	36	2			34			144	2	8		125	9		324	14		6	300	4	
Б1.В.01	12	36	**2**			**34**			144	**2**	**8**		**125**	**9**	**эк**	252	**10**		**6**	**232**	**4**	**зк**
Б1.В.01.01	4	36	2			34			108		8		91	9	эк							
Б1.В.01.02	3								36	2			34			72			6	62	4	зк
Б1.В.01.03	1															36	2			34		
Б1.В.01.04	1															36	2			34		
Б1.В.01.05	1															36	2			34		
Б1.В.01.06	1															36	2			34		
Б1.В.01.07	1															36	2			34		
Б1.В.ДВ.01	1															36	**2**			**34**		
Б1.В.ДВ.01.01	1															36	2			34		
Б1.В.ДВ.01.02	1															36	2			34		
Б1.В.ДВ.02	1															36	**2**			**34**		
Б1.В.ДВ.02.01	1															36	2			34		
Б1.В.ДВ.02.02	1															36	2			34		
Блок 2.Практика	9															324			216	108		
Обязательная часть	9															324			216	108		
Б2.О.01(П)	9															324			216	108		о
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																						
Б2.В.01(Пд)																						
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																						
Б3.01																						
ФТД.Факультативные дисциплины	2															72	4	4	2	62		
ФТД.01	1															36	2		2	32		з
ФТД.02																						
ФТД.03	1															36	2	4		30		з

Курс 2

Индекс	-	Установочная сессия							Зимняя сессия							Летняя сессия						
	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)	30								1080	14	26	38	942	60								
Обязательная часть	4								144		4	6	126	8								
Б1.О.01	2								72		**4**		**64**	**4**	**ок**							
Б1.О.01.01																						
Б1.О.01.02																						
Б1.О.01.03	2								72		4		64	4	ок							
Б1.О.01.04																						
Б1.О.02	2								72			**6**	**62**	**4**	**зк**							
Б1.О.02.01																						
Б1.О.02.02																						
Б1.О.02.03																						
Б1.О.02.04																						
Б1.О.02.05	2								72			6	62	4	зк							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	26								936	14	22	32	816	52								
Б1.В.01	19								684	**10**	**14**	**26**	**595**	**39**	**3зэ2о6к**							
Б1.В.01.01																						
Б1.В.01.02	4								144	4		6	125	9	эк							
Б1.В.01.03	4								144	2		8	125	9	эк							
Б1.В.01.04	4								144	2		8	125	9	эк							
Б1.В.01.05	3								108	2	6		96	4	ок							
Б1.В.01.06	3								108		8		96	4	ок							
Б1.В.01.07	1								36			4	28	4	зк							
Б1.В.ДВ.01	3								108	**2**		**6**	**91**	**9**	**эк**							
Б1.В.ДВ.01.01	3								108	2		6	91	9	эк							
Б1.В.ДВ.01.02	3								108	2		6	91	9	эк							
Б1.В.ДВ.02	4								144	**2**	**8**		**130**	**4**	**ок**							
Б1.В.ДВ.02.01	4								144	2	8		130	4	ок							
Б1.В.ДВ.02.02	4								144	2	8		130	4	ок							
Блок 2.Практика	6																					
Обязательная часть																						
Б2.О.01(П)																						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	6																					
Б2.В.01(Пд)	6																					
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																						
Б3.01																						
ФТД.Факультативные дисциплины	1								36	2		2	32									
ФТД.01																						
ФТД.02	1								36	2		2	32		з							
ФТД.03																						

Курс 3

Индекс	-	Установочная сессия							Зимняя сессия							Летняя сессия						
	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)																						
Обязательная часть																						
Б1.О.01																						
Б1.О.01.01																						
Б1.О.01.02																						
Б1.О.01.03																						
Б1.О.01.04																						
Б1.О.02																						
Б1.О.02.01																						
Б1.О.02.02																						
Б1.О.02.03																						
Б1.О.02.04																						
Б1.О.02.05																						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																						
Б1.В.01																						
Б1.В.01.01																						
Б1.В.01.02																						
Б1.В.01.03																						
Б1.В.01.04																						
Б1.В.01.05																						
Б1.В.01.06																						
Б1.В.01.07																						
Б1.В.ДВ.01																						
Б1.В.ДВ.01.01																						
Б1.В.ДВ.01.02																						
Б1.В.ДВ.02																						
Б1.В.ДВ.02.01																						
Б1.В.ДВ.02.02																						
Блок 2.Практика	8															504			336	168		
Обязательная часть																						
Б2.О.01(П)																						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений	8															504			336	168		
Б2.В.01(Пд)	8															504			336	168		о
Блок 3.Государственная итоговая аттестация	17															612			30	582		
Б3.01	17															612			30	582		
ФТД.Факультативные дисциплины																						
ФТД.01																						
ФТД.02																						
ФТД.03																						

Индекс	Закрепленная кафедра: Код	Закрепленная кафедра: Наименование	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)			
Обязательная часть			
Б1.О.01			**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	102	Социально-гуманитарные дисциплины и русский язык как иностранный	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Б1.О.01.02	102	Социально-гуманитарные дисциплины и русский язык как иностранный	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.01.03	102	Социально-гуманитарные дисциплины и русский язык как иностранный	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.01.04	102	Социально-гуманитарные дисциплины и русский язык как иностранный	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3
Б1.О.02			**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	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.02.02	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.02.03	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.О.02.04	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.02.05	102	Социально-гуманитарные дисциплины и русский язык как иностранный	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			
Б1.В.01			**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	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3
Б1.В.01.02	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3
Б1.В.01.03	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3
Б1.В.01.04	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	ПКС-2.1; ПКС-2.2; ПКС-2.3; ПКС-3.1; ПКС-3.2; ПКС-3.3
Б1.В.01.05	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	ПКС-2.1; ПКС-2.2; ПКС-2.3
Б1.В.01.06	40	Энергообеспечение и автоматизация технологических процессов	ПКС-2.1; ПКС-2.2; ПКС-2.3
Б1.В.01.07	102	Социально-гуманитарные дисциплины и русский язык как иностранный	ПКС-4.1; ПКС-4.2; ПКС-4.3
Б1.В.ДВ.01			**ПКС-3.1; ПКС-3.2; ПКС-3.3**
Б1.В.ДВ.01.01	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	ПКС-3.1; ПКС-3.2; ПКС-3.3
Б1.В.ДВ.01.02	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	ПКС-3.1; ПКС-3.2; ПКС-3.3
Б1.В.ДВ.02			**ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3**
Б1.В.ДВ.02.01	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3
Б1.В.ДВ.02.02	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	ПКС-1.1; ПКС-1.2; ПКС-1.3
Блок 2.Практика			
Обязательная часть			
Б2.О.01(П)	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	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
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			
Б2.В.01(Пд)	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	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
Блок 3.Государственная итоговая аттестация			
Б3.01	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	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			
ФТД.01	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
ФТД.02	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
ФТД.03	123	Технический сервис машин, оборудования и безопасность жизнедеятельности	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать 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.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-3.2	Умеет разрабатывать командную стратегию; организовывать работу коллективов; управлять коллективом; разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту	-
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-3.3	Владеет методами организации и управления коллективом, планированием его действий	-
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-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.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.02	Лингвистическая культура в профессиональной коммуникации	
Б1.О.01.03	Иностранный язык для профессионального общения	
Б2.О.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.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.02	Лингвистическая культура в профессиональной коммуникации	
Б1.О.01.03	Иностранный язык для профессионального общения	
Б2.О.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.О.01	Общекультурный модуль	
Б1.О.01.02	Лингвистическая культура в профессиональной коммуникации	
Б1.О.01.03	Иностранный язык для профессионального общения	
Б2.О.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.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-1.3	Имеет навыки осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности 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-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.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-2.2	Умеет осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при создании новых видов продукции с учетом повышения её качества и оптимизации затрат	-
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-2.3	Имеет навыки расчета технико-экономической эффективности производства продукции различного назначения при выборе оптимальных технических и организационных решений	-
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-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.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-3.2	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 технохимический 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 технохимического 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 технохимического 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 технохимического 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	Установочная сессия								Зимняя сессия								Летняя сессия								Итого за курс										Каф.	Курсы
				Академических часов								Академических часов								Академических часов								Академических часов							з.е.			
			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего	Недель		
ИТОГО (с факультативами)				288							2		684							19		1224							19		2196							61	46 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				288									684									1152									2124							59			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																															46,1										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																															132										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				288	16	16			272				684	50	10	16	24	587	47			900	66	28	8	30	804	30			1872	132	54	24	54	1663	77	52	ТО: 37 1/3□ Э: 3 1/3		
1	Б1.О.01	Общекультурный модуль		144	8	8			136			Эк За(2) ЗаО К(4)	180	16		4	12	143	21		ЗаО К	72	4		4		64	4		Эк За(2) ЗаО(2) К(5)	396	28	8	8	12	343	25	11			12
2	Б1.О.01.01	Философия и методология научных исследований		36	2	2			34			Эк К	72	4			4	59	9											Эк К	108	6	2		4	93	9	3		102	1
3	Б1.О.01.02	Лингвистическая культура в профессиональной коммуникации		36	2	2			34			За К	36	4			4	28	4											За К	72	6	2		4	62	4	2		102	1
4	Б1.О.01.03	Иностранный язык для профессионального общения		36	2	2			34			ЗаО К	36	4		4		28	4		ЗаО К	72	4		4		64	4		ЗаО(2) К(2)	144	10	2	8		126	8	4		102	12
5	Б1.О.01.04	Управление проектами		36	2	2			34			За К	36	4			4	28	4											За К	72	6	2		4	62	4	2		102	1
6	Б1.О.02	Общепрофессиональный модуль		108	6	6			102			Эк За(2) К(3)	360	24	8	4	12	319	17		Эк(2) ЗаО К(3)	432	32	10		22	378	22		Эк(3) За(2) ЗаО К(6)	900	62	24	4	34	799	39	25			12
7	Б1.О.02.01	Исследования в области прогрессивных технологий производства продуктов питания		36	2	2			34			Эк К	144	10	2	4	4	125	9											Эк К	180	12	4	4	4	159	9	5		123	1
8	Б1.О.02.02	Проектирование технологических процессов в области производства продуктов питания		36	2	2			34			За К	108	6	2		4	98	4		Эк К	144	12	4		8	123	9		Эк За К(2)	288	20	8		12	255	13	8		123	1
9	Б1.О.02.03	Комплексные решения приоритетных технологических задач производства продуктов питания		36	2	2			34			За К	72	6	2		4	62	4		Эк К	144	10	2		8	125	9		Эк За К(2)	252	18	6		12	221	13	7		123	1
10	Б1.О.02.04	Управление качеством продуктов питания											36	2	2			34			ЗаО К	108	8	2		6	96	4		ЗаО К	144	10	4		6	130	4	4		123	1
11	Б1.О.02.05	Стратегическое управление компанией																				36	2	2			34				36	2	2			34		1		102	12
12	Б1.В.01	Модуль профильной направленности		36	2	2			34			Эк К	144	10	2	8		125	9		За К	252	16	10		6	232	4		Эк За К(2)	432	28	14	8	6	391	13	12			12
13	Б1.В.01.01	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		36	2	2			34			Эк К	108	8		8		91	9											Эк К	144	10	2	8		125	9	4		123	1
14	Б1.В.01.02	Основы технологии сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для персонализированных и специализированных пищевых продуктов											36	2	2			34			За К	72	6			6	62	4		За К	108	8	2		6	96	4	3		123	12
15	Б1.В.01.03	Рецептурно-компонентные и технологические решения при проектировании персонализированных и специализированных пищевых продуктов																				36	2	2			34				36	2	2			34		1		123	12
16	Б1.В.01.04	Системный подход в реализации новых технологических решений																				36	2	2			34				36	2	2			34		1		123	12
17	Б1.В.01.05	Техническое оснащение инновационных технологических процессов																				36	2	2			34				36	2	2			34		1		123	12
18	Б1.В.01.06	Системы автоматизированного проектирования пищевых производств																				36	2	2			34				36	2	2			34		1		40	12
19	Б1.В.01.07	Бизнес-планирование при производстве персонализированных и специализированных пищевых продуктов																				36	2	2			34				36	2	2			34		1		102	12
20	Б1.В.ДВ.01.01	Патентные исследования в области продуктов питания из растительного сырья																				36	2	2			34				36	2	2			34		1		123	12
21	*Б1.В.ДВ.01.02*	*Защита интеллектуальной собственности*																				36	2	2			34				36	2	2			34		1		123	12
22	Б1.В.ДВ.02.01	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания																				36	2	2			34				36	2	2			34		1		123	12
23	*Б1.В.ДВ.02.02*	*Технологии продуктов длительного хранения*																				36	2	2			34				36	2	2			34		1		123	12
24	ФТД.01	Безопасность производства и продуктов																			За	36	4	2		2	32			За	36	4	2		2	32		1		123	1
25	ФТД.03	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)																			За	36	6	2	4		30			За	36	6	2	4		30		1		123	1
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ													Эк(3) За(4) ЗаО К(8)								Эк(2) За(3) ЗаО(2) К(5)									Эк(5) За(7) ЗаО(3) К(13)										
ПРАКТИКИ		(План)																				324	216			216	108				324	216			216	108		9	6		
	Б2.О.01(П)	Проектно-технологическая практика																			ЗаО	324	216			216	108			ЗаО	324	216			216	108		9	6	123	1
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																							
КАНИКУЛЫ																																						3		

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия									Летняя сессия									Итого за курс									Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов						з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				1116							25									15		1332							37	42 2/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080																		1296							36			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																						29,2										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																						82										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1116	82	16	26	40	974	60												1116	82	16	26	40	974	60	31	ТО: 37□ Э: 1 1/3		
1	Б1.О.01	Общекультурный модуль	ЗаО К	72	4		4		64	4											ЗаО К	72	4		4		64	4	2			12
2	Б1.О.01.03	Иностранный язык для профессионального общения	ЗаО К	72	4		4		64	4											ЗаО К	72	4		4		64	4	2		102	12
3	Б1.О.02	Общепрофессиональный модуль	За К	72	6			6	62	4											За К	72	6			6	62	4	2			12
4	Б1.О.02.05	Стратегическое управление компанией	За К	72	6			6	62	4											За К	72	6			6	62	4	2		102	12
5	Б1.В.01	Модуль профильной направленности	Эк(3) За ЗаО(2) К(6)	684	50	10	14	26	595	39											Эк(3) За ЗаО(2) К(6)	684	50	10	14	26	595	39	19			12
6	Б1.В.01.02	Основы технологии сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для персонализированных и специализированных пищевых продуктов	Эк К	144	10	4		6	125	9											Эк К	144	10	4		6	125	9	4		123	12
7	Б1.В.01.03	Рецептурно-компонентные и технологические решения при проектировании персонализированных и специализированных пищевых продуктов	Эк К	144	10	2		8	125	9											Эк К	144	10	2		8	125	9	4		123	12
8	Б1.В.01.04	Системный подход в реализации новых технологических решений	Эк К	144	10	2		8	125	9											Эк К	144	10	2		8	125	9	4		123	12
9	Б1.В.01.05	Техническое оснащение инновационных технологических процессов	ЗаО К	108	8	2	6		96	4											ЗаО К	108	8	2	6		96	4	3		123	12
10	Б1.В.01.06	Системы автоматизированного проектирования пищевых производств	ЗаО К	108	8		8		96	4											ЗаО К	108	8		8		96	4	3		40	12
11	Б1.В.01.07	Бизнес-планирование при производстве персонализированных и специализированных пищевых продуктов	За К	36	4			4	28	4											За К	36	4			4	28	4	1		102	12
12	Б1.В.ДВ.01.01	Патентные исследования в области продуктов питания из растительного сырья	Эк К	108	8	2		6	91	9											Эк К	108	8	2		6	91	9	3		123	12
13	*Б1.В.ДВ.01.02*	*Защита интеллектуальной собственности*	Эк К	108	8	2		6	91	9											Эк К	108	8	2		6	91	9	3		123	12
14	Б1.В.ДВ.02.01	Технологии продуктов и рационов персонализированного питания	ЗаО К	144	10	2	8		130	4											ЗаО К	144	10	2	8		130	4	4		123	12
15	*Б1.В.ДВ.02.02*	*Технологии продуктов длительного хранения*	ЗаО К	144	10	2	8		130	4											ЗаО К	144	10	2	8		130	4	4		123	12
16	ФТД.02	Методы идентификации и выявление фальсифицированной продукции в пищевой технологии	За	36	4	2		2	32												За	36	4	2		2	32		1		123	2
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) За(3) ЗаО(4) К(10)																		Эк(4) За(3) ЗаО(4) К(10)											
ПРАКТИКИ		(План)																				216							6	4		
	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа																				216							6	4	123	23
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																														
КАНИКУЛЫ																														7 2/6		

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия									Летняя сессия									Итого за курс										Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель		
				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)				**1116**							50											**900**							**25**	26		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1116**																		**900**							**25**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																																
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																														ТО: 9 1/3□ Э:		
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																																
ПРАКТИКИ		(План)		504	336			336	168													288	336			336	168		8	5 1/3		
	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ЗаО	504	336			336	168												ЗаО	288	336			336	168		8	5 1/3	123	23
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)		612	30			30	582													612	30			30	582		17	11 2/6		
	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		612	30			30	582													612	30			30	582		17	11 1/3	123	3
КАНИКУЛЫ																																

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.					
					Мин.	Макс.	Факт			
	Итого (с факультативами)				3	128	123	61	37	25
	Итого по ОП (без факультативов)				3	124	120	59	36	25
Б1	Дисциплины (модули)	50%	50%	22.5%		81	80	50	30	
Б1.О	Обязательная часть					41	40	36	4	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					41	40	14	26	
Б2	Практика	39%	61%	0%		23	23	9	6	8
Б2.О	Обязательная часть					10	9	9		
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					15	14		6	8
Б3	Государственная итоговая аттестация				3	20	17			17
ФТД	Факультативные дисциплины					4	3	2	1	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					33.9	46.1	29.2	
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная					107	132	82	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					200	122	78	
		Блок Б2					552	216		336
		Блок Б3					30			30
		Блок ФТД					14	10	4	
		Итого по всем блокам					796	348	82	366
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						5	4	
		ЗАЧЕТ (За)						5	2	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						4	4	1
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)						13	10	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					32%			
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						40.8%			
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						6.94%			