

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "МЕЛИТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План одобрен Ученым советом вуза
 Протокол № 6 от 06.02.2024



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности

Степанов Максим Сергеевич

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

" 7 " 02 20 24 г.

по программе магистратуры

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа магистратуры: Организация, ведение и проектирование пищевых технологий
 Кафедра: Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
 Факультет: Агротехнологический факультет

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
 Учебный год 2023-2024
 Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Форма обучения: Очная форма
 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

Типы задач профессиональной деятельности
научно-исследовательский
технологический
организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента образовательной деятельности

А. Елкова / Елкова Анастасия Сергеевна /

Декан

Ирина Короткая / Короткая Ирина Александровна /

Заведующий кафедрой

Татьяна Карман / Карман Татьяна Викторовна /

Календарный учебный график 2022-2023 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Пн	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28								
Вт	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29								
Ср	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30								
Чт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31							
Пт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25								
Сб	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26								
Вс	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27								
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	53							
Пн																		Э	Э	Э	*	К	К														*	*	П	П	П	П	П	*	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К					
Вт																		Э	Э	Э	*	К	К														П	*	П	П	П	П	П	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К					
Ср																		Э	Э	Э	*	К	К						*								П	П	П	П	П	П	П	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
Чт																		Э	Э	Э	*	К	К				*									П	П	П	П	П	П	П	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К					
Пт									*									Э	Э	Э	*	К	К				*								П	П	П	П	П	П	П	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К						
Сб																		Э	Э	Э	*	К	К												П	П	П	П	П	П	П	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К						

Календарный учебный график 2023-2024 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Пн	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26								
Вт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27								
Ср	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28								
Чт	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29								
Пт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30							
Сб	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31							
Вс	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25								
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								
Пн														Н	Н	Н	Н	Н	*	*		Э	К												Пд	Пд	Пд	Пд	Э	Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К						
Вт														Н	Н	Н	Н	Н	*		Э	Э	К												Пд	Пд	Пд	Пд	Э	Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К						
Ср														Н	Н	Н	Н	Н	*		Э	Э	К												Пд	Пд	*	Пд	Э	Э	Д	Д	*	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К				
Чт														Н	Н	Н	Н	Н	*		Э	Э	К												Пд	Пд	Пд	*	Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К						
Пт														Н	Н	Н	Н	Н	*		Э	Э	К			*	*							Пд	Пд	Пд	Э	Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К						
Сб				*				*						Н	Н	Н	Н	*		Э	Э	К												Пд	Пд	Пд	Э	Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К							

Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Итого
	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
Теоретическое обучение	14 2/6	13 1/6	27 3/6	12 4/6	9 4/6	22 2/6	49 5/6
Э Экзаменационные сессии	3	3	6	1 5/6	1 4/6	3 3/6	9 3/6
Н Научно-исслед. работа				5 2/6		5 2/6	5 2/6
П Производственная практика		6 4/6	6 4/6				6 4/6
Пд Преддипломная практика				3 2/6	3 2/6		3 2/6
Д Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				6		6	6
К Каникулы	2	7 4/6	9 4/6	1	8 3/6	9 3/6	19 1/6
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 1/6 (7 дн)	1 1/6 (7 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 3/6 (9 дн)	5/6 (5 дн)	2 2/6 (14 дн)	4 4/6 (28 дн)
Продолжительность обучения	более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого	20 3/6	31 4/6	52 1/6	22 2/6	30	52 2/6	104 3/6

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра		
			Экза мен	Зачет	Зачет оц.	Эксперт ное	Факт	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
Считать в плане	Индекс	Наименование				88	88	3168	3168	1930	1930	1238			31	23	18	16		
Блок 1.Дисциплины (модули)						88	88	3168	3168	1930	1930	1238			31	23	18	16		
Обязательная часть						60	60	2160	2160	1314	1314	846			28	20	5	7		
+	Б1.О.01	Специализированные белково-углеводные пищевые продукты			1	4	4	144	144	88	88	56			4				14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.02	Методология и организация научных исследований с основами интеллектуальной собственности	1			4	4	144	144	88	88	56			4				14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.03	Математическая статистика и анализ данных			1	4	4	144	144	88	88	56			4				22	Кафедра "Высшая математика, физика и методика преподавания"
+	Б1.О.07	Математическое моделирование в пищевых технологиях	2			3	3	108	108	66	66	42				3			22	Кафедра "Высшая математика, физика и методика преподавания"
+	Б1.О.08	Инновационный менеджмент			2	4	4	144	144	88	88	56				4			9	Кафедра "Менеджмента"
+	Б1.О.10	Инновационный инжиниринг пищевых предприятий	1			4	4	144	144	88	88	56			4				15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"
+	Б1.О.11	Основы конструирования новых пищевых продуктов	2			4	4	144	144	88	88	56				4			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.12	Научно-исследовательский практикум			234	15	15	540	540	326	326	214				6	5	4	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.13	Инновационные технологии отрасли	1			5	5	180	180	108	108	72			5				14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.16	Маркетинговые исследования и управление инвестиционными проектами	4			3	3	108	108	66	66	42						3	10	Кафедра "Экономика"
+	Б1.О.17	Иностранный язык в сфере делового и профессионального общения	1			3	3	108	108	66	66	42			3				30	Кафедра "Иностранные языки"
+	Б1.О.18	Русский язык в сфере делового общения			1	4	4	144	144	88	88	56			4				31	Кафедра "Русский язык и литература"
+	Б1.О.19	История России			2	3	3	108	108	66	66	42				3			24	Кафедра "История"
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						28	28	1008	1008	616	616	392			3	3	13	9		
+	Б1.В.03	Биоактивные пищевые компоненты и здоровье	2			3	3	108	108	66	66	42				3			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.В.04	Современные научные теории и концепции питания			1	3	3	108	108	66	66	42			3				14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.В.05	Прогнозирование качеств и сохранности пищевых продуктов	4			3	3	108	108	66	66	42					3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.В.06	Современные технологии производства экологически чистой продукции			3	3	3	108	108	66	66	42					3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.В.07	Федеральные требования к безопасности и качеству пищевой продукции			4	3	3	108	108	66	66	42					3		15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"
+	Б1.В.08	Управление качеством на предприятиях отрасли	4			3	3	108	108	66	66	42					3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	3			3	3	108	108	66	66	42					3			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы безотходных технологий пищевой продукции	3			3	3	108	108	66	66	42					3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
-	Б1.В.ДВ.01.02	Этнические кухни	3			3	3	108	108	66	66	42					3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	3			3	3	108	108	66	66	42					3			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Перспективные направления использования нетрадиционного сырья	3			3	3	108	108	66	66	42					3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технология функциональных продуктов питания	3			3	3	108	108	66	66	42					3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	3			4	4	144	144	88	88	56					4			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Биоконверсия пищевых систем	3			4	4	144	144	88	88	56					4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
-	Б1.В.ДВ.03.02	Технология продукции общественного питания	3			4	4	144	144	88	88	56					4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
Блок 2.Практика						23	23	828	828			828				10	8	5		

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
Считать в плане	Индекс	Наименование																		
Обязательная часть						23	23	828	828			828			10	8	5			
+	Б2.О.01(П)	Производственная проектно-технологическая практика			2	10	10	360	360			360			10			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б2.О.02(Н)	Научно-исследовательская работа			3	8	8	288	288			288			8			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика с НИР			4	5	5	180	180			180					5	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация						9	9	324	324			324					9			
+	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				9	9	324	324			324					9	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
ФТД. Факультативные дисциплины						2	2	72	72	44	44	28			1	1				
+	ФТД.01	Утилизация и рекуперация отходов		2		1	1	36	36	22	22	14			1			14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	ФТД.02	Технохимконтроль на предприятиях отрасли		3		1	1	36	36	22	22	14				1		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1									
			Экза мен	Зачет	Зачет оц.	Эксперт ное	Факт		Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1					Семестр 2				
															з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр
Считать в плане	Индекс	Наименование																						
Блок 1.Дисциплины (модули)						88	88		3168	3168	1930	1238		31	262	220	198	436		23	184	34	286	324
Обязательная часть						60	60		2160	2160	1314	846		28	230	186	198	394		20	152		286	282
+	Б1.О.01	Специализированные белково-углеводные пищевые продукты			1	4	4	36	144	144	88	56		4	44	44		56						
+	Б1.О.02	Методология и организация научных исследований с основами интеллектуальной собственности	1			4	4	36	144	144	88	56		4	46	42		56						
+	Б1.О.03	Математическая статистика и анализ данных			1	4	4	36	144	144	88	56		4	44		44	56						
+	Б1.О.07	Математическое моделирование в пищевых технологиях	2			3	3	36	108	108	66	42							3	32		34	42	
+	Б1.О.08	Инновационный менеджмент			2	4	4	36	144	144	88	56							4	44		44	56	
+	Б1.О.10	Инновационный инжиниринг пищевых предприятий	1			4	4	36	144	144	88	56		4	42	46		56						
+	Б1.О.11	Основы конструирования новых пищевых продуктов	2			4	4	36	144	144	88	56							4	44		44	56	
+	Б1.О.12	Научно-исследовательский практикум			234	15	15	36	540	540	326	214							6			130	86	
+	Б1.О.13	Инновационные технологии отрасли	1			5	5	36	180	180	108	72		5	54	54		72						
+	Б1.О.16	Маркетинговые исследования и управление инвестиционными проектами	4			3	3	36	108	108	66	42												
+	Б1.О.17	Иностранный язык в сфере делового и профессионального общения	1			3	3	36	108	108	66	42		3			66	42						
+	Б1.О.18	Русский язык в сфере делового общения			1	4	4	36	144	144	88	56		4			88	56						
+	Б1.О.19	История России			2	3	3	36	108	108	66	42							3	32		34	42	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						28	28		1008	1008	616	392		3	32	34		42		3	32	34		42
+	Б1.В.03	Биоактивные пищевые компоненты и здоровье	2			3	3	36	108	108	66	42							3	32	34		42	
+	Б1.В.04	Современные научные теории и концепции питания			1	3	3	36	108	108	66	42		3	32	34		42						
+	Б1.В.05	Прогнозирование качеств и сохранности пищевых продуктов	4			3	3	36	108	108	66	42												
+	Б1.В.06	Современные технологии производства экологически чистой продукции			3	3	3	36	108	108	66	42												
+	Б1.В.07	Федеральные требования к безопасности и качеству пищевой продукции			4	3	3	36	108	108	66	42												
+	Б1.В.08	Управление качеством на предприятиях отрасли	4			3	3	36	108	108	66	42												
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	3			3	3		108	108	66	42												
+	Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы безотходных технологий пищевой продукции	3			3	3	36	108	108	66	42												
-	Б1.В.ДВ.01.02	Этнические кухни	3			3	3	36	108	108	66	42												
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	3			3	3		108	108	66	42												
+	Б1.В.ДВ.02.01	Перспективные направления использования нетрадиционного сырья	3			3	3	36	108	108	66	42												
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технология функциональных продуктов питания	3			3	3	36	108	108	66	42												
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	3			4	4		144	144	88	56												
+	Б1.В.ДВ.03.01	Биоконверсия пищевых систем	3			4	4	36	144	144	88	56												
-	Б1.В.ДВ.03.02	Технология продукции общественного питания	3			4	4	36	144	144	88	56												
Блок 2.Практика						23	23		828	828		828							10				360	

Курс 2												Закрепленная кафедра		-
Семестр 3						Семестр 4								
з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции
18	144	142	108	254		16	118	78	156	224				
5			108	72		7	32		122	98				
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-3
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-5
												22	Кафедра "Высшая математика, физика и методика преподавания"	УК-1
												22	Кафедра "Высшая математика, физика и методика преподавания"	УК-1
												9	Кафедра "Менеджмента"	УК-3; ОПК-1
												15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ОПК-2
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-4
5			108	72		4			88	56		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-6; ОПК-5
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-3
						3	32		34	42		10	Кафедра "Экономика"	УК-2
												30	Кафедра "Иностранные языки"	УК-4
												31	Кафедра "Русский язык и литература"	УК-4
												24	Кафедра "История"	УК-5
13	144	142		182		9	86	78	34	126				
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
						3	32		34	42		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
3	36	30		42								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
						3	22	44		42		15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ПК-2
						3	32	34		42		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-3
3	32	34		42										ПК-3
3	32	34		42								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-3
3	32	34		42								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-3
3	32	34		42										ПК-4
3	32	34		42								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-4
3	32	34		42								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-4
4	44	44		56										ПК-1
4	44	44		56								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
4	44	44		56								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
8				288		5				180				

План Учебный план магистратуры '19.04.02_ППР_МБ_2022_30.01.24.plx', код направления 19.04.02, программа магистратуры : Организация, ведение и проектирование пищевых технологий

Курс 2						Закрепленная кафедра						-		
Семестр 3			Семестр 4			Закрепленная кафедра						-		
з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции
8				288		5				180				
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-2
8				288								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-5
						5				180		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
						9				324				
						9				324		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
1		22		14										
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-4
1		22		14								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-4

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
Б1.О.03	Математическая статистика и анализ данных	
Б1.О.07	Математическое моделирование в пищевых технологиях	
Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
Б1.О.16	Маркетинговые исследования и управление инвестиционными проектами	
Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
Б1.О.08	Инновационный менеджмент	
Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение 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
Б1.О.17	Иностранный язык в сфере делового и профессионального общения	
Б1.О.18	Русский язык в сфере делового общения	
Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
Б1.О.19	История России	
Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
Б1.О.12	Научно-исследовательский практикум	
Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
Б1.О.08	Инновационный менеджмент	
Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.10	Инновационный инжиниринг пищевых предприятий	
Б2.О.01(П)	Производственная проектно-технологическая практика	
Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК
Б1.О.01	Специализированные белково-углеводные пищевые продукты	
Б1.О.13	Инновационные технологии отрасли	
Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
Б1.О.11	Основы конструирования новых пищевых продуктов	
Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ОПК
Б1.О.02	Методология и организация научных исследований с основами интеллектуальной собственности	
Б1.О.12	Научно-исследовательский практикум	
Б2.О.02(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика с НИР	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен разрабатывать и применять новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.03	Биоактивные пищевые компоненты и здоровье	
Б1.В.04	Современные научные теории и концепции питания	
Б1.В.05	Прогнозирование качеств и сохранности пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01	Биоконверсия пищевых систем	
Б1.В.ДВ.03.02	Технология продукции общественного питания	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен разрабатывать и применять инновационные проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.06	Современные технологии производства экологически чистой продукции	
Б1.В.07	Федеральные требования к безопасности и качеству пищевой продукции	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-3	Способен использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	-
Б1.В.08	Управление качеством на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы безотходных технологий пищевой продукции	
Б1.В.ДВ.01.02	Этнические кухни	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья	-
Б1.В.ДВ.02.01	Перспективные направления использования нетрадиционного сырья	
Б1.В.ДВ.02.02	Технология функциональных продуктов питания	
Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Утилизация и рекуперация отходов	
ФТД.02	Технохимконтроль на предприятиях отрасли	

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4	
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4	Высшее образование - магистратура
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4	

Индекс	Содержание
ПК-1	Способен разрабатывать и применять новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК-2	Способен разрабатывать и применять инновационные проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК-3	Способен использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК-4	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях