

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности

Степанов Максим Сергеевич

" 7 " 02 20 24

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) 2023

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
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
01.003	ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ
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

педагогический

организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента образовательной деятельности

Декан

Заведующий кафедрой

*А.С.Е.* / Елкова Анастасия Сергеевна /  
*Ирина* / Короткая Ирина Александровна /  
*Татьяна* / Карман Татьяна Викторовна /



-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра		
			Экза мен	Зачет	Зачет 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				90	90	3240	3240	1980	1980	1260			30	24	23	13		
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>						90	90	3240	3240	1980	1980	1260			30	24	23	13		
<b>Обязательная часть</b>						57	57	2052	2052	1254	1254	798			20	9	18	10		
+	Б1.О.01	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4			3	3	108	108	66	66	42						3	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.04	Профессионально-личностное саморазвитие			3	3	3	108	108	66	66	42					3		19	Кафедра "Психология"
+	Б1.О.05	Информационные системы и технологии в научных исследованиях	3			2	2	72	72	44	44	28					2		4	Кафедра "Прикладная математика и информационные технологии имени"
+	Б1.О.06	Стратегическое управление бизнесом	4			3	3	108	108	66	66	42					3		9	Кафедра "Менеджмента"
+	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	3			3	3	108	108	66	66	42					3		9	Кафедра "Менеджмента"
+	Б1.О.09	Обеспечение требований охраны труда			4	2	2	72	72	44	44	28						2	16	Кафедра "Гражданская безопасность"
+	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	3			3	3	108	108	66	66	42					3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.12	Научно-исследовательский практикум			234	8	8	288	288	176	176	112				3	3	2	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.13	Инновационные технологии отрасли	1			4	4	144	144	88	88	56			4				14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.14	Межкультурное взаимодействие			3	2	2	72	72	44	44	28					2		20	Кафедра "Социальная работа и сфера услуг"
+	Б1.О.15	Организация технологических процессов при производстве продуктов питания			1	4	4	144	144	88	88	56			4				14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.О.16	Маркетинговые исследования и управление инвестиционными проектами			3	2	2	72	72	44	44	28					2		10	Кафедра "Экономика"
+	Б1.О.17	Иностранный язык в профессиональной коммуникации			2	3	3	108	108	66	66	42					3		30	Кафедра "Иностранные языки"
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>						33	33	1188	1188	726	726	462			10	15	5	3		
+	Б1.В.01	Педагогика высшей школы			3	2	2	72	72	44	44	28					2		20	Кафедра "Социальная работа и сфера услуг"
+	Б1.В.02	Психология высшей школы			1	2	2	72	72	44	44	28			2				19	Кафедра "Психология"
+	Б1.В.03	Биоактивные пищевые компоненты и здоровье	1			4	4	144	144	88	88	56			4				14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.В.04	Современные научные теории и концепции питания			1	4	4	144	144	88	88	56			4				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	Логистика снабжения и управление запасами	2			3	3	108	108	66	66	42					3		10	Кафедра "Экономика"
+	Б1.В.07	Нанотехнологические процессы в производстве продуктов питания	2			3	3	108	108	66	66	42					3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>	<b>2</b>			<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>42</b>					3			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы безотходных технологий пищевой продукции	2			3	3	108	108	66	66	42					3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
-	Б1.В.ДВ.01.02	Этнические кухни	2			3	3	108	108	66	66	42					3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>	<b>3</b>			<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>42</b>					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"

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра		
			Экза мен	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
-	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	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>	<b>2</b>			<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>42</b>					3				
+	Б1.В.ДВ.03.01	Биоконверсия пищевых систем	2			3	3	108	108	66	66	42					3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Технология продукции общественного питания	2			3	3	108	108	66	66	42					3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)</b>			<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>42</b>					3				
+	Б1.В.ДВ.04.01	Методы принятия управленческих решений			2	3	3	108	108	66	66	42					3		9	Кафедра "Менеджмента"	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Коммуникационный менеджмент			2	3	3	108	108	66	66	42					3		9	Кафедра "Менеджмента"	
<b>Блок 2. Практика</b>						21	21	756	756			756					4	9	8		
<b>Обязательная часть</b>						18	18	648	648			648						4	6	8	
+	Б2.О.01(П)	Производственная проектно-технологическая практика			2	4	4	144	144			144					4		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б2.О.02(Н)	Научно-исследовательская работа			3	6	6	216	216			216					6		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
+	Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика с НИР			4	8	8	288	288			288						8	14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>						3	3	108	108			108					3				
+	Б2.В.01(П)	Производственная педагогическая практика			3	3	3	108	108			108					3		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>						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"	
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>						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"	



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
23	216	30	260	322		13	94		192	182				
18	158		238	252		10	76		144	140				
						3	22		44	42		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
3	32		34	42								19	Кафедра "Психология"	УК-6
2	22		22	28								4	Кафедра "Прикладная математика и информационные технологии имени"	ОПК-5
						3	32		34	42		9	Кафедра "Менеджмента"	УК-2
												22	Кафедра "Высшая математика, физика и методика преподавания"	УК-1
3	32		34	42								9	Кафедра "Менеджмента"	ОПК-1
						2	22		22	28		16	Кафедра "Гражданская безопасность"	ОПК-3
												15	Кафедра "Оборудование пищевых и перерабатывающих производств"	ОПК-2
3	32		34	42								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-4
3			66	42		2			44	28		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-5
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-3
2	22		22	28								20	Кафедра "Социальная работа и сфера услуг"	УК-5
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-2
2	18		26	28								10	Кафедра "Экономика"	ОПК-1
												30	Кафедра "Иностранные языки"	УК-4
5	58	30	22	70		3	18		48	42				
2	22		22	28								20	Кафедра "Социальная работа и сфера услуг"	ПК-5
												19	Кафедра "Психология"	УК-3
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
						3	18		48	42		14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
												10	Кафедра "Экономика"	УК-3
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-2
														<b>ПК-3</b>
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-3
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-3
3	<b>36</b>	<b>30</b>		<b>42</b>										<b>ПК-4</b>
3	36	30		42								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-4



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
3	36	30		42								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-4
														<b>ПК-1</b>
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-1
														<b>УК-3</b>
												9	Кафедра "Менеджмента"	УК-3
												9	Кафедра "Менеджмента"	УК-3
9				324		8				288				
6				216		8				288				
												14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-2
6				216								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ОПК-5
						8				288		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
3				108										
3				108								14	Кафедра "Пищевые технологии и сфера услуг"	ПК-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; ПК-5
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.06	Стратегическое управление бизнесом	
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.В.02	Психология высшей школы	
Б1.В.06	Логистика снабжения и управление запасами	
Б1.В.ДВ.04.01	Методы принятия управленческих решений	
Б1.В.ДВ.04.02	Коммуникационный 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 профессиональной коммуникации	
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.14	Межкультурное взаимодействие	
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.04	Профессионально-личностное саморазвитие	
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	
Б1.О.16	Маркетинговые исследования и управление инвестиционными проектами	

Индекс	Содержание	Тип
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
Б1.О.10	Инновационный инжиниринг пищевых предприятий	
Б1.О.15	Организация технологических процессов при производстве продуктов питания	
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	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Б1.О.09	Обеспечение требований охраны труда	
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.05	Информационные системы и технологии в научных исследований	
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	

Индекс	Содержание	Тип
БЗ.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.07	Нанотехнологические процессы в производстве продуктов питания	
БЗ.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
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.ДВ.01.01	Научные основы безотходных технологий пищевой продукции	
Б1.В.ДВ.01.02	Этнические кухни	
БЗ.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	
БЗ.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Утилизация и рекуперация отходов	
ФТД.02	Технохимконтроль на предприятиях отрасли	
ПК-5	Способен участвовать в образовательной деятельности по реализации образовательных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.В.01	Педагогика высшей школы	
Б2.В.01(П)	Производственная педагогическая практика	
БЗ.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА		
01.003	ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ	ПК-5	
C	Организационно-педагогическое обеспечение реализации дополнительных общеобразовательных программ	ПК-5	Высшее образование или среднее профессиональное образование в рамках укрупненных групп специальностей и направлений подготовки высшего образования и специальностей среднего профессионального образования "Образование и педагогические науки" или Высшее образование либо среднее профессиональное образование в рамках иных укрупненных групп специальностей и направлений подготовки высшего образования и специальностей среднего профессионального образования при условии его соответствия дополнительным общеразвивающим программам, дополнительным предпрофессиональным программам, реализуемым организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и получение при необходимости после трудоустройства дополнительного профессионального образования педагогической направленности
C/03.6	Организация дополнительного образования детей и взрослых по одному или нескольким направлениям деятельности	ПК-5	
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
ПК-5	Способен участвовать в образовательной деятельности по реализации образовательных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья
01.003	ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ
C	Организационно-педагогическое обеспечение реализации дополнительных общеобразовательных программ
C/03.6	Организация дополнительного образования детей и взрослых по одному или нескольким направлениям деятельности