

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 03-210м от 04.03.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Первый
проректор



УТВЕРЖДАЮ

Шушин А.Н.

04.03.2021 г.

19.04.05

19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Программа магистратуры: Технология пищевых продуктов специализированного назначения

Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки

2021

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 964 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2г

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности.
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
15	РЫБОВОДСТВО И РЫБОЛОВСТВО
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА

+	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	+	технологический
+	-	научно-исследовательский
+	-	организационно-управленческий
+	-	педагогический

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора Департамента
организации образовательной деятельности

 / Колодин Д.В. /

Врио заместителя директора по учебно-
воспитательной работе

 / Калинина О.Л. /

Руководитель образовательной программы

 / Табакаева О.В. /

Календарный учебный график

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	К	*		*								*	*									Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К								
II								*								*	*			Э	Э	Э	К	К	*		*						Э	Э	*	*	П	П	П	П	Г	*												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 и практики	17 3/6	18 1/6	35 4/6	16 4/6	8 1/6	24 5/6	60 3/6
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	3	2	5	11
П	Производственная практика					4	4	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					2	2	2
К	Каникулы	1	7	8	2	8	10	18
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 3/6□ (9)	5 5/6□ (5)	2 2/6□ (14)	1 2/6□ (8)	5 5/6□ (5)	2 1/6□ (13)	4 3/6□ (27)
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			
Итого		23	29	52	23	29	52	104

Индекс	Наименование	Курс 2																Закрепленная кафедра	
		Семестр 3								Семестр 4								Код	Наименование
		з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль		
Блок 1. Дисциплины (модули)		26	936	234	36	306		198	162	13	468	90	18	126		126	108		
Обязательная часть		6	216	54		72		45	45										
Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль																		
Б1.О.01.01	Английский язык для специальных целей																	142	Академический департамент английского языка
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль																		
Б1.О.02.01	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов																	136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.О.02.02	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания																	136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.О.02.03	Защита интеллектуальной собственности																	136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.О.03	Технологический модуль																		
Б1.О.03.01	Современные методы модификации пищевых систем																	136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.О.04	Педагогический модуль	2	72	18		36		18											
Б1.О.04.01	Основы педагогической деятельности																	136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.О.04.02	Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов	2	72	18		36		18										136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	4	144	36		36		27	45										
Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами																	136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.О.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	4	144	36		36		27	45									136	Департамент пищевых наук и технологий
Часть, формируемая участниками образовательных о		20	720	180	36	234		153	117	13	468	90	18	126		126	108		
Б1.В.01	Технологический модуль	10	360	72	36	90		72	90	5	180	18		54		54	54		
Б1.В.01.01	Сырьевые ресурсы производства специализированных продуктов																	136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.В.01.02	Технология и разработка новой продукции специализированного назначения	6	216	36	36	54		36	54									136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.В.01.03	Проектирование новых технологий и продуктов специализированного назначения	4	144	36		36		36	36									136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.В.01.04	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания									5	180	18		54		54	54	136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.В.01.05	Прогрессивные технологии хранения и упаковки																	136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.В.02	Организационно-управленческий модуль	3	108	36		54		18											
Б1.В.02.01	Система менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания	3	108	36		54		18										136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1																		
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы разработки и производства продуктов специализированного назначения																	136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.В.ДВ.01.02	Методология проектирования рецептур продуктов специализированного назначения																	136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2																		
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств																	136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов																	136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	4	144	36		54		27	27	3	108	36	18	36		18			
Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки рыбы и морепродуктов	4	144	36		54		27	27	3	108	36	18	36		18		136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из рыбы и морепродуктов	4	144	36		54		27	27	3	108	36	18	36		18		136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	3	108	36		36		36											
Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств	3	108	36		36		36										136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	3	108	36		36		36										136	Департамент пищевых наук и технологий
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5									5	180	36		36		54	54		
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения									5	180	36		36		54	54	136	Департамент пищевых наук и технологий

Индекс	Наименование	Форма контроля						з.е.		Часов в з.е.	Итого акад.часов							Курс 1																						
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное		По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот	Семестр 1						Семестр 2																	
																	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль								
Б1.В.ДВ.05.02	Нормативно-правовые аспекты производства продуктов специализированного назначения	4					5	5	36	180	180	72	54	54	8																									
Блок 2.Практика										28	28		1008	1008	126	882			1008							13	468					54	414							
Обязательная часть										3	3		108	108	18	90			108						3	108					18	90								
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика			2			3	3	36	108	108	18	90			108									3	108					18	90								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										25	25		900	900	108	792			900			3	108			18	90			10	360			36	324					
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа			1234			12	12	36	432	432	72	360			432								3	108			18	90			18	90							
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая практика			2			7	7	36	252	252	18	234			252								7	252					18	234									
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика			4			6	6	36	216	216	18	198			216																								
Блок 3.Государственная итоговая аттестация										9	9		324	324	36	216	72																							
Обязательная часть										9	9		324	324	36	216	72																							
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4					3	3	36	108	108	18	54	36																										
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4					6	6	36	216	216	18	162	36																										
ФТД.Факультативные дисциплины										4	4		144	144	72	72									2	72	18		18			36								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										4	4		144	144	72	72									2	72	18		18			36								
ФТД.В.01	Современные теории питания		3				2	2	36	72	72	36	36																											
ФТД.В.02	Актуальные проблемы переработки биологически активного сырья		2				2	2	36	72	72	36	36													2	72	18		18			36							

Индекс	Наименование	Курс 2															Закрепленная кафедра	
		Семестр 3							Семестр 4								Код	Наименование
		з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР		
Б1.В.ДВ.05.02	Нормативно-правовые аспекты производства продуктов специализированного назначения								5	180	36		36		54	54	136	Департамент пищевых наук и технологий
Блок 2.Практика		3	108				18	90	9	324				36	288			
Обязательная часть																		
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика																	
Часть, формируемая участниками образовательных о		3	108				18	90	9	324				36	288			
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	3	108				18	90	3	108				18	90		136	Департамент пищевых наук и технологий
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая практика																136	Департамент пищевых наук и технологий
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика								6	216				18	198		136	Департамент пищевых наук и технологий
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	324				36	216	72		
Обязательная часть									9	324				36	216	72		
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена								3	108				18	54	36	136	Департамент пищевых наук и технологий
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								6	216				18	162	36	136	Департамент пищевых наук и технологий
ФТД.Факультативные дисциплины		2	72	18		18		36										
Часть, формируемая участниками образовательных о		2	72	18		18		36										
ФТД.В.01	Современные теории питания	2	72	18		18		36									136	Департамент пищевых наук и технологий
ФТД.В.02	Актуальные проблемы переработки биологически активного сырья																136	Департамент пищевых наук и технологий

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.02	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.2	Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.02	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения	-
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б1.О.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта	-
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б1.О.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	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	Разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели	-
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

	Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2		Планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	-
	Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.О.02(Д)	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		Способность использовать/ применять изученные специальные термины и грамматические конструкции для работы с оригинальными текстами академического и профессионального характера.	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль	
	Б1.О.01.01	Английский язык для специальных целей	
	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2		Способность лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального взаимодействия.	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль	
	Б1.О.01.01	Английский язык для специальных целей	
	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3		Способность формировать и отстаивать собственные суждения и научные позиции, на иностранном языке в ситуациях академического и профессионального взаимодействия.	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль	
	Б1.О.01.01	Английский язык для специальных целей	
	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.О.02(Д)	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		Выстраивает социальное, профессиональное взаимодействие с учетом разнообразия культур, особенностей основных форм научного и религиозного сознания	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль	
	Б1.О.01.01	Английский язык для специальных целей	
	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2		Обеспечивает создание не дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль	
	Б1.О.01.01	Английский язык для специальных целей	
	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.О.02(Д)	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	Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки	-
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б1.О.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования	-
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б1.О.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия	ОПК
ОПК-1.1	Применяет методы организационного проектирования высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания	-
Б1.О.03	Технологический модуль	
Б1.О.03.01	Современные методы модификации пищевых систем	
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Разрабатывает конкурентоспособные концепции высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа; Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания;	-
Б1.О.03	Технологический модуль	
Б1.О.03.01	Современные методы модификации пищевых систем	
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3	Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания	-
Б1.О.03	Технологический модуль	
Б1.О.03.01	Современные методы модификации пищевых систем	
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	

	Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2		Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения	ОПК
ОПК-2.1		Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапа) и разрабатывает мероприятия по их снижению;	-
	Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
	Б1.О.02.02	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	
	Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2		Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства функциональных и специализированных продуктов питания	-
	Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
	Б1.О.02.02	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	
	Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3		Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК
ОПК-3.1		Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на высокотехнологичных производствах функциональных и специализированных продуктов питания	-
	Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
	Б1.О.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2		Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-
	Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
	Б1.О.02.01	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	
	Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
	Б1.О.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

ОПК-3.3	Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств	-
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б1.О.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов и проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции	ОПК
ОПК-4.1	Применяет методы моделирования функциональных и специализированных продуктов	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.02	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Применяет методы проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.02	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК
ОПК-5.1	Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в сфере высокотехнологичных производств продуктов функционального и специализированного назначения на основе общенаучных принципов;	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.02	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	
Б1.О.02.03	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
Б1.О.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Формирует охраняемые документы на интеллектуальную собственность и пути их внедрения;	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.02	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	
Б1.О.02.03	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
Б1.О.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

ОПК-5.3	Внедряет результаты научных исследований на высокотехнологичных производствах функциональных и специализированных продуктов питания	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.02	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	
Б1.О.02.03	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
Б1.О.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации	ОПК
ОПК-6.1	Разрабатывает и реализует образовательные программы профессионального и высшего обучения, среднего профессионального образования, дополнительной профессиональной подготовки	-
Б1.О.04	Педагогический модуль	
Б1.О.04.01	Основы педагогической деятельности	
Б1.О.04.02	Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6.2	Разрабатывает учебные и учебно-методические материалы, в том числе в электронном виде.	-
Б1.О.04	Педагогический модуль	
Б1.О.04.01	Основы педагогической деятельности	
Б1.О.04.02	Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований	ОПК
ОПК-7.1	Применяет основы современного проектирования педагогической деятельности путем использования знаний общетеоретических дисциплин, необходимых для решения педагогических и научно-методических задач.	-
Б1.О.04	Педагогический модуль	
Б1.О.04.02	Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7.2	Разрабатывает педагогические проекты путем применения специальных научных знаний и результатов исследований в процессе проектирования и осуществления профессиональной деятельности.	-
Б1.О.04	Педагогический модуль	
Б1.О.04.02	Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	

Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПК-4	Способен к решению исследовательских задач в рамках реализации научного (научно-технического, инновационного) проекта в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения под руководством научного руководителя	-
ПК-4.1	Проводит исследования, испытания и экспериментальные работы в сфере технологий продуктов питания функционального и специализированного назначения	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.01	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	
Б1.О.02.02	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Актуальные проблемы переработки биологически активного сырья	
ПК-4.2	Разрабатывает и верифицирует состав продуктов питания функционального и специализированного назначения;	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.01	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Технология и разработка новой продукции специализированного назначения	
Б1.В.01.03	Проектирование новых технологий и продуктов специализированного назначения	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4.3	Собирает данные для научно-технических отчетов, научных докладов и публикаций и участвует в их написании.	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.01	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	
Б1.О.02.02	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5	Способен разрабатывать новые виды функциональной и специализированной продукции из рыбы и морепродуктов с учетом прогрессивных технологий	-
ПК-5.1	Разрабатывает ассортимент функциональной и специализированной продукции из рыбы и морепродуктов, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия	-
Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки рыбы и морепродуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из рыбы и морепродуктов	

Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Актуальные проблемы переработки биологически активного сырья	
ПК-5.2	Апробирует и внедряет новые виды функциональной и специализированной продукции из рыбы и морепродуктов	-
Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки рыбы и морепродуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из рыбы и морепродуктов	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Актуальные проблемы переработки биологически активного сырья	
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПК-6	способен оценивать и принимать технологические решения, оценивать и использовать техническую документацию, разрабатывать программы выполнения технологии переработки рыбы и морепродуктов для получения функциональных и специализированных продуктов питания	-
ПК-6.1	Проводит технологические операции на различных этапах получения продукции питания функционального и специализированного назначения на основе рыбы и морепродуктов;	-
Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки рыбы и морепродуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из рыбы и морепродуктов	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Актуальные проблемы переработки биологически активного сырья	
ПК-6.2	Ведет документооборот и формирует отчетную документацию по выполнению технологии на производстве пищевых продуктов техническую документацию	-
Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки рыбы и морепродуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из рыбы и морепродуктов	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7	способен анализировать технологические процессы производства как объект управления	-
ПК-7.1	использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей	-
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.04	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы разработки и производства продуктов специализированного назначения	

Б1.В.ДВ.01.02	Методология проектирования рецептур продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентноспособность высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Современные теории питания	
ПК-7.2	Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения функциональной и специализированной продукции	-
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.03	Проектирование новых технологий и продуктов специализированного назначения	
Б1.В.01.04	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-11	Способен осуществлять технологический процесс переработки пищевого сырья, производства продукции функционального и специализированного назначения в соответствии с регламентом, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья и продукции, способен выбирать современное технологическое оборудование, необходимое для эффективного решения технологических задач	-
ПК-11.1	Участствует в подготовке и эксплуатации технологического оборудования на участках производства: организации рабочих мест, их техническом оснащении;	-
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.05	Прогрессивные технологии хранения и упаковки	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-11.2	Проводит технологические операции на различных этапах получения продукции функционального и специализированного назначения;	-
Б1.О.03	Технологический модуль	
Б1.О.03.01	Современные методы модификации пищевых систем	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Технология и разработка новой продукции специализированного назначения	
Б1.В.01.03	Проектирование новых технологий и продуктов специализированного назначения	
Б1.В.01.04	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	
Б1.В.01.05	Прогрессивные технологии хранения и упаковки	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	

Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Актуальные проблемы переработки биологически активного сырья	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-8	Способен контролировать производство и управление качеством продукции функционального и специализированного назначения на всех этапах производственного процесса, разрабатывать программы производственного контроля, организации и проведении исследований объектов технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения	-
ПК-8.1	Осуществляет контроль сырья и материалов, промежуточной и готовой продукции в производстве пищевых продуктов с использованием утвержденных методик;	-
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.О.02.01	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
Б1.О.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.05	Прогрессивные технологии хранения и упаковки	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-8.2	Ведет документооборот и формирует отчетную документацию по контролю качества на высокотехнологичных производствах пищевых продуктов;	-
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
Б1.О.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.05	Прогрессивные технологии хранения и упаковки	
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.05.02	Нормативно-правовые аспекты производства продуктов специализированного назначения	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-8.3	Разрабатывает программы производственного контроля, организывает проведение исследований объектов технологического процесса переработки	-
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
Б1.О.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.05.02	Нормативно-правовые аспекты производства продуктов специализированного назначения	

	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-9		готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом и разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания	-
ПК-9.1		Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности в профессиональной деятельности	-
	Б1.В.01	Технологический модуль	
	Б1.В.01.01	Сырьевые ресурсы производства специализированных продуктов	
	Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств	
	Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-9.2		Анализирует современные тенденции развития отечественного и зарубежного рынка функциональных и специализированных продуктов питания	-
	Б1.В.01	Технологический модуль	
	Б1.В.01.01	Сырьевые ресурсы производства специализированных продуктов	
	Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств	
	Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.В.01	Современные теории питания	
ПК-9.3		Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия	-
	Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств	
	Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-10		Готов к реализации системы менеджмента качества продукции функционального и специализированного назначения в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества; способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции функционального и специализированного назначения	-
ПК-10.1		Разрабатывает, ведет учет, вносит изменения и использует в профессиональной деятельности регламентирующую и регистрирующую документацию системы менеджмента качества продукции функционального и специализированного назначения	-
	Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
	Б1.О.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	

Б1.В.02	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.02.01	Система менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.05.02	Нормативно-правовые аспекты производства продуктов специализированного назначения	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-10.2	Готовит предложения по улучшению системы качества на производстве продукции функционального и специализированного назначения.	-
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	
Б1.О.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
Б1.В.02	Организационно-управленческий модуль	
Б1.В.02.01	Система менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.05.02	Нормативно-правовые аспекты производства продуктов специализированного назначения	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	педагогический	
ПК-1	способен разрабатывать и реализовывать образовательные программы профессионального и высшего обучения, среднего профессионального образования, дополнительной профессиональной подготовки	ПК
ПК-1.1	Осуществляет подготовку и проводит учебные занятия, в том числе семинары, практические и лабораторные занятия по профильным дисциплинам;	-
Б1.О.04	Педагогический модуль	
Б1.О.04.01	Основы педагогической деятельности	
Б1.О.04.02	Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.2	Разрабатывает учебные и учебно-методические материалы, в том числе в электронном виде;	-
Б1.О.04	Педагогический модуль	
Б1.О.04.01	Основы педагогической деятельности	
Б1.О.04.02	Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.3	Принимает участие в руководстве научно-исследовательской работой обучающихся;	-

Б1.О.04	Педагогический модуль	
Б1.О.04.01	Основы педагогической деятельности	
Б1.О.04.02	Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.4	Проводит обучение среднетехнического персонала на производстве;	-
Б1.О.04	Педагогический модуль	
Б1.О.04.01	Основы педагогической деятельности	
Б1.О.04.02	Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен применять педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся	-
ПК-2.1	Анализирует и выбирает педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся с учетом инновационного развития сферы образования и индивидуальных траекторий обучения	-
Б1.О.04	Педагогический модуль	
Б1.О.04.01	Основы педагогической деятельности	
Б1.О.04.02	Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.2	Применяет педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся в научно-образовательном процессе	-
Б1.О.04	Педагогический модуль	
Б1.О.04.01	Основы педагогической деятельности	
Б1.О.04.02	Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	способен применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, в том числе электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы, с учетом: - специфики программ СПО, бакалавриата, ДО, ДПО, требований ФГОС	-

ПК-3.1	Владеет навыками применения современных технических средств обучения и образовательных технологий, с учетом специфики образовательных программ	-
Б1.О.04	Педагогический модуль	
Б1.О.04.01	Основы педагогической деятельности	
Б1.О.04.02	Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.2	Применяет электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы при разработке и реализации образовательных программ	-
Б1.О.04	Педагогический модуль	
Б1.О.04.01	Основы педагогической деятельности	
Б1.О.04.02	Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-10; ПК-11
Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль	УК-4; УК-5
Б1.О.01.01	Английский язык для специальных целей	УК-4; УК-5
Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	УК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-8
Б1.О.02.01	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	ОПК-3; ПК-4; ПК-8
Б1.О.02.02	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	УК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4
Б1.О.02.03	Защита интеллектуальной собственности	ОПК-5
Б1.О.03	Технологический модуль	ОПК-1; ПК-11
Б1.О.03.01	Современные методы модификации пищевых систем	ОПК-1; ПК-11
Б1.О.04	Педагогический модуль	ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.О.04.01	Основы педагогической деятельности	ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.О.04.02	Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов	ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	УК-1; УК-2; УК-3; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-8; ПК-10
Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	УК-1; УК-2; УК-3; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3
Б1.О.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	УК-2; УК-6; ОПК-3; ОПК-5; ПК-8; ПК-10
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11
Б1.В.01	Технологический модуль	ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11
Б1.В.01.01	Сырьевые ресурсы производства специализированных продуктов	ПК-9
Б1.В.01.02	Технология и разработка новой продукции специализированного назначения	ПК-4; ПК-11
Б1.В.01.03	Проектирование новых технологий и продуктов специализированного назначения	ПК-4; ПК-7; ПК-11
Б1.В.01.04	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	ПК-7; ПК-11
Б1.В.01.05	Прогрессивные технологии хранения и упаковки	ПК-8; ПК-11
Б1.В.02	Организационно-управленческий модуль	ПК-10
Б1.В.02.01	Система менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания	ПК-10
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-7
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы разработки и производства продуктов специализированного назначения	ПК-7
Б1.В.ДВ.01.02	Методология проектирования рецептур продуктов специализированного назначения	ПК-7

Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-11
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	ПК-11
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	ПК-11
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-5; ПК-6
Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки рыбы и морепродуктов	ПК-5; ПК-6
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из рыбы и морепродуктов	ПК-5; ПК-6
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-7; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентноспособность высокотехнологичных производств	ПК-7; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	ПК-7; ПК-9
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-8; ПК-10
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения	ПК-8; ПК-10
Б1.В.ДВ.05.02	Нормативно-правовые аспекты производства продуктов специализированного назначения	ПК-8; ПК-10
Б2	Практика	ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11
Б2.О	Обязательная часть	ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ПК-4
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая практика	ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-11
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11
Б3.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11
Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11
Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-11
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-11
ФТД.В.01	Современные теории питания	ПК-7; ПК-9
ФТД.В.02	Актуальные проблемы переработки биологически активного сырья	ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-11

		Итого					Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
					Не менее	Факт						
	Итого (с факультативами)				109	124	62	29	33	62	31	31
	Итого по ОП (без факультативов)				107	120	60	29	31	60	29	31
Б1	Дисциплины (модули)	37%	63%	42.3%	80	83	44	26	18	39	26	13
Б1.О	Обязательная часть					31	25	15	10	6	6	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					52	19	11	8	33	20	13
Б2	Практика	11%	89%	0%	21	28	16	3	13	12	3	9
Б2.О	Обязательная часть					3	3		3			
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					25	13	3	10	12	3	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9				9		9
Б3.О	Обязательная часть					9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	4	2		2	2	2	
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					4	2		2	2	2	
		ОП, факультативы (в период ТО)				55.4	-	51.5	56.5	-	57.3	57.4
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				52.4	-	48	54	-	54	54
		в период гос. экзаменов					-			-		54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				31.6	-	35	24.8	-	35.7	30.9
		Блок Б1				1800	-	594	396	-	576	234
		Блок Б2				126	-	18	54	-	18	36
		Блок Б3				36	-			-		36
		Блок ФТД				72	-		36	-	36	
		Итого по всем блокам				2034	-	612	486	-	630	306
		ЭКЗАМЕН (Эк)					8	4	4	8	4	4
		ЗАЧЕТ (За)					5	4	1	3	3	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					4	1	3	4	1	3
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)					1		1	1	1	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					1		1			
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				37%						
		в интерактивной форме				15.5%						
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)					28.3%						
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					60.24%						

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестр			
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР				СР	Конт роль	з.е.	Неделя	Всего	Кон такт.	Лек					Лаб	Пр	КСР
ИТОГО (с факультативами)				1044								29	20 3/6		1188								33	21 1/6		2232								62	41 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044								29			1116								31			2160								60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			51,5										56,5										54													
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			48										54										51													
	Аудиторная нагрузка			34										21,8										27,9													
	Контактная работа			35										24,8										29,9													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1044	612	216	18	360	18	288	144	29	ТО: 17 1/2□ Э: 3	1188	486	144	18	270	54	540	162	33	ТО: 18 1/6□ Э: 3	2232	1098	360	36	630	72	828	306	62	ТО: 35 2/3□ Э: 6				
1	Б1.О.01	Общеуниверситетский модуль	За	108	72			72		36		3	Эк	144	72			72		27	45	4	Эк За	252	144			144	63	45	7			12			
2	Б1.О.01.01	Английский язык для специальных целей	За	108	72			72		36		3	Эк	144	72			72		27	45	4	Эк За	252	144			144	63	45	7			142	12		
3	Б1.О.02	Научно-исследовательский модуль	Эк За(2)	288	180	72		108		72	36	8											Эк За(2)	288	180	72		108	72	36	8			1			
4	Б1.О.02.01	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	Эк	108	54	18		36		18	36	3											Эк	108	54	18		36	18	36	3			136	1		
5	Б1.О.02.02	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	За	72	54	18		36		18		2											За	72	54	18		36	18		2			136	1		
6	Б1.О.02.03	Защита интеллектуальной собственности	За	108	72	36		36		36		3											За	108	72	36		36	36		3			136	1		
7	Б1.О.03	Технологический модуль											Эк	144	90	36	18	36		9	45	4	Эк	144	90	36	18	36	9	45	4			2			
8	Б1.О.03.01	Современные методы модификации пищевых систем											Эк	144	90	36	18	36		9	45	4	Эк	144	90	36	18	36	9	45	4			136	2		
9	Б1.О.04	Педагогический модуль											За	72	54	18		36		18		2	За	72	54	18		36	18		2			23			
10	Б1.О.04.01	Основы педагогической деятельности											За	72	54	18		36		18		2	За	72	54	18		36	18		2			136	2		
11	Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	Эк	144	72	36		36		36	36	4											Эк	144	72	36	36	36	36	4			13				
12	Б1.О.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	Эк	144	72	36		36		36	36	4											Эк	144	72	36	36	36	36	4			136	1			
13	Б1.В.01	Технологический модуль	Эк(2)	288	180	72	18	90		36	72	8	Эк КР	144	90	36		54		18	36	4	Эк(3) КР	432	270	108	18	144	54	108	12			1234			
14	Б1.В.01.01	Сырьевые ресурсы производства специализированных продуктов	Эк	144	90	36		54		18	36	4											Эк	144	90	36		54	18	36	4			136	1		
15	Б1.В.01.02	Технология и разработка новой продукции специализированного назначения											Эк КР	144	90	36		54		18	36	4	Эк КР	144	90	36		54	18	36	4			136	23		
16	Б1.В.01.05	Прогрессивные технологии хранения и упаковки	Эк	144	90	36	18	36		18	36	4											Эк	144	90	36	18	36	18	36	4			136	1		
17	Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы разработки и производства продуктов специализированного назначения	За	108	90	36		54		18		3											За	108	90	36		54	18		3			136	1		
18	Б1.В.ДВ.01.02	Методология проектирования рецептур продуктов специализированного назначения	За	108	90	36		54		18		3											За	108	90	36		54	18		3			136	1		
19	Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств											Эк КП	144	90	36		54		18	36	4	Эк КП	144	90	36		54	18	36	4			136	2		
20	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов											Эк КП	144	90	36		54		18	36	4	Эк КП	144	90	36		54	18	36	4			136	2		
21	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика											ЗаО	108	18			18	90		3		ЗаО	108	18			18	90		3			2			
22	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ЗаО	108	18			18	90			3	ЗаО	108	18			18	90		3		ЗаО(2)	216	36			36	180		6			136	1234		
23	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая практика											ЗаО	252	18			18	234		7		ЗаО	252	18			18	234		7			136	2		
24	ФТД.В.02	Актуальные проблемы переработки биологически активного сырья											За	72	36	18		18		36		2	За	72	36	18		18	36		2			136	2		
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк(4) За(4) ЗаО											Эк(4) За(2) ЗаО(3) КП КР											Эк(8) За(6) ЗаО(4) КП КР											
ПРАКТИКИ			(План)																																		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																		
КАНИКУЛЫ														1											7											8	

