

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет»
Передовая инженерная школа «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем»

План утвержден Ученым советом ДВФУ

Протокол № 10-22 от 30.09.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

И. В. Прохорова
директора по учебной работе

С.А. Алексеев

30.09.2022

19.04.05

19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Программа магистратуры: Технология пищевых продуктов специализированного назначения

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки 2022

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 946 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

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

Директор ПИШ "Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем"

/ Л.А. Текутьева/

Руководитель образовательной программы

/ В.А. Лях/

Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Часов в з.е.	Итого академических часов										Курс 1										Семестр 2					
		Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эксперт ные	Факт		Эксперт ные	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 2								
																	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль			
Блок 1. Дисциплины (модули)							83	83		2988	1116	1116	658	251	207	170		26	936	216	18	356		202	144	18	648	126	18	250		92	162		
Обязательная часть							31	31		1116	1116	658	251	207	170		15	540	108		212		148	72	10	360	54	18	140		58	90			
B1.O.01	Общеуниверситетский модуль	2	1				7	7		252	252	136	71	45	136		3	108				68		40		4	144			68		31	45		
B1.O.01.01	Английский язык для специальных целей	2	1				7	7	36	252	252	136	71	45	136		3	108				68		40		4	144			68		31	45		
B1.O.02	Научно-исследовательский модуль	1	11				8	8		288	288	180	72	36	14		8	288	72		108		72	36											
B1.O.02.01	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	1					3	3	36	108	108	54	18	36	8		3	108	18		36		18	36											
B1.O.02.02	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания		1				2	2	36	72	72	54	18		6		2	72	18		36		18												
B1.O.02.03	Защита интеллектуальной собственности		1				3	3	36	108	108	72	36				3	108	36		36		36												
B1.O.03	Технологический модуль	2					4	4		144	144	90	9	45											4	144	36	18	36		9	45			
B1.O.03.01	Современные методы модификации пищевых систем	2					4	4	36	144	144	90	9	45											4	144	36	18	36		9	45			
B1.O.04	Педагогический модуль			23			4	4		144	144	108	36												2	72	18		36		18				
B1.O.04.01	Основы педагогической деятельности			2			2	2	36	72	72	54	18												2	72	18		36		18				
B1.O.04.02	Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов			3			2	2	36	72	72	54	18																						
B1.O.05	Организационно-управленческий модуль	13					8	8		288	288	144	63	81	20		4	144	36		36		36	36											
B1.O.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	1					4	4	36	144	144	72	36	36	12		4	144	36		36		36	36											
B1.O.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	3					4	4	36	144	144	72	27	45	8																				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							52	52		1872	1872	1136	367	469	102		11	396	108	18	144		54	72	8	288	72		110		34	72			
B1.B.01	Технологический модуль 1	11233	4			3	2	27	27		972	972	540	180	252	38		8	288	72	18	90		36	72	4	144	36		54		18	36		
B1.B.01.01	Сырьевые ресурсы производства специализированных продуктов	1					4	4	36	144	144	90	18	36	8		4	144	36		54		18	36											
B1.B.01.02	Технология и разработка новой продукции специализированного назначения	23					2	10	10	36	360	360	216	54	90	12									4	144	36		54		18	36			
B1.B.01.03	Проектирование новых технологий и продуктов специализированного назначения	3				3	4	4	36	144	144	72	36	36	10																				
B1.B.01.04	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	4					5	5	36	180	180	72	54	54	8																				
B1.B.01.05	Прогрессивные технологии хранения и упаковки	1					4	4	36	144	144	90	18	36			4	144	36	18	36		18	36											
B1.B.02	Организационно-управленческий модуль 2		3				3	3		108	108	90	18		8																				
B1.B.02.01	Система менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания		3				3	3	36	108	108	90	18		8																				
B1.B.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		1				3	3		108	108	90	18		10		3	108	36		54		18												
B1.B.ДВ.01.01	Научные основы разработки и производства продуктов специализированного назначения		1				3	3	36	108	108	90	18		10		3	108	36		54		18												
B1.B.ДВ.01.02	Методология проектирования рецептур продуктов специализированного назначения		1				3	3	36	108	108	90	18		10		3	108	36		54		18												
B1.B.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	2				2	4	4		144	144	92	16	36	10									4	144	36		56		16	36				
B1.B.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	2				2	4	4	36	144	144	92	16	36	10									4	144	36		56		16	36				
B1.B.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	2				2	4	4	36	144	144	92	16	36	10									4	144	36		56		16	36				
B1.B.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	3		4			7	7		252	252	180	45	27	14																				
B1.B.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки рыбы и морепродуктов	3		4			7	7	36	252	252	180	45	27	14																				
B1.B.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из рыбы и морепродуктов	3		4			7	7	36	252	252	180	45	27	14																				
B1.B.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		3				3	3		108	108	72	36		14																				
B1.B.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств		3				3	3	36	108	108	72	36		14																				
B1.B.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств		3				3	3	36	108	108	72	36		14																				
B1.B.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	4					5	5		180	180	72	54	54	8																				
B1.B.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения	4					5	5	36	180	180	72	54	54	8																				
B1.B.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			1004	3	108			18	90			13	468			54	414					
Обязательная часть							3	3		108	108	18	90			108									3	108				18	90				
B2.O.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			896	3	108			18	90			10	360			36	324					
B2.B.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа			1234			12	12	36	432	432	72	360			428	3	108			18	90			3	108			18	90					
B2.B.02(П)	Производственная практика. Технологическая практика			2			7	7	36	252	252	18	234			252									7	252			18	234					
B2.B.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																					
B3.O.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4					3	3	36	108	108	18	54	36																					
B3.O.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																						
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	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										
B1.O.01	Общеуниверситетский модуль																		
B1.O.01.01	Английский язык для специальных целей																	142	Академический департамент английского языка
B1.O.02	Научно-исследовательский модуль																		
B1.O.02.01	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов																	308	Департамент пищевых наук и технологий*
B1.O.02.02	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания																	308	Департамент пищевых наук и технологий*
B1.O.02.03	Защита интеллектуальной собственности																	308	Департамент пищевых наук и технологий*
B1.O.03	Технологический модуль																		
B1.O.03.01	Современные методы модификации пищевых систем																	308	Департамент пищевых наук и технологий*
B1.O.04	Педагогический модуль	2	72	18		36		18											
B1.O.04.01	Основы педагогической деятельности																	308	Департамент пищевых наук и технологий*
B1.O.04.02	Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов	2	72	18		36		18										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
B1.O.05	Организационно-управленческий модуль	4	144	36		36		27	45										
B1.O.05.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами																	308	Департамент пищевых наук и технологий*
B1.O.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	4	144	36		36		27	45									312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*
Часть, формируемая участниками образовательных от		20	720	180	36	234		153	117	13	468	90	18	126		126	108		
B1.B.01	Технологический модуль 1	10	360	72	36	90		72	90	5	180	18		54		54	54		
B1.B.01.01	Сырьевые ресурсы производства специализированных продуктов																	308	Департамент пищевых наук и технологий*
B1.B.01.02	Технология и разработка новой продукции специализированного назначения	6	216	36	36	54		36	54									303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
B1.B.01.03	Проектирование новых технологий и продуктов специализированного назначения	4	144	36		36		36	36									303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
B1.B.01.04	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания									5	180	18		54		54	54	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
B1.B.01.05	Прогрессивные технологии хранения и упаковки																	308	Департамент пищевых наук и технологий*
B1.B.02	Организационно-управленческий модуль 2	3	108	36		54		18											
B1.B.02.01	Система менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания	3	108	36		54		18										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*
B1.B.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1																		
B1.B.ДВ.01.01	Научные основы разработки и производства продуктов специализированного назначения																	308	Департамент пищевых наук и технологий*
B1.B.ДВ.01.02	Методология проектирования рецептур продуктов специализированного назначения																	308	Департамент пищевых наук и технологий*
B1.B.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2																		
B1.B.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств																	308	Департамент пищевых наук и технологий*
B1.B.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов																	308	Департамент пищевых наук и технологий*
B1.B.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	4	144	36		54		27	27	3	108	36	18	36		18			
B1.B.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки рыбы и морепродуктов	4	144	36		54		27	27	3	108	36	18	36		18		303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
B1.B.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из рыбы и морепродуктов	4	144	36		54		27	27	3	108	36	18	36		18		303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
B1.B.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	3	108	36		36		36											
B1.B.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств	3	108	36		36		36										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
B1.B.ДВ.04.02	Иновации высокотехнологичных производств	3	108	36		36		36										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
B1.B.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5									5	180	36		36		54	54		
B1.B.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения									5	180	36		36		54	54	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*
B1.B.ДВ.05.02	Нормативно-правовые аспекты производства продуктов специализированного назначения									5	180	36		36		54	54	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*
Блок 2. Практика		3	108					18	90		9	324				36	288		
Обязательная часть																			
B2.O.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика																	308	Департамент пищевых наук и технологий*
Часть, формируемая участниками образовательных от		3	108					18	90		9	324				36	288		
B2.B.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	3	108					18	90		3	108				18	90	316	Департамент комплексных проектов
B2.B.02(П)	Производственная практика. Технологическая практика																	317	Департамент партнёрств и инноваций
B2.B.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика									6	216				18	198		303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
Блок 3. Государственная итоговая аттестация										9	324				36	216	72		
Обязательная часть										9	324				36	216	72		
B3.O.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена									3	108				18	54	36	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
B3.O.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы									6	216				18	162	36	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
ФТД. Факультативные дисциплины		2	72	18		18		36											
Часть, формируемая участниками образовательных от		2	72	18		18		36											
ФТД.В.01	Современные теории питания	2	72	18		18		36										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
ФТД.В.02	Актуальные проблемы переработки биологически активного сырья																	308	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	-
	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 1	
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 1	
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 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-7.2	Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения функциональной и специализированной продукции	-
Б1.В.01	Технологический модуль 1	
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 1	
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 1	
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 1	
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 1	
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, организует 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 установить 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 1	
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 1	
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 2	
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 2	
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 1	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 2	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 конкурентоспособность 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

№	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				Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР				СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			КСР	СР	Контр оль			Всего
ИТОГО (с факультативами)				1044								29	20	5/6		1188								33	21	1/6		2232							62	42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044								29				1116								31				2160						60				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			50,5											56,5												53,5											
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			48											54													51										
	Аудиторная нагрузка			33,1											21,7													27,4										
	Контактная работа			34,1											24,7													29,4										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1044	608	216	18	356	18	292	144	29		ТО: 17 5/6 Э: 3		1188	484	144	18	268	54	542	162	33		ТО: 18 1/6 Э: 3		2232	1092	360	36	624	72	834	306	62	ТО: 36 Э: 6	
1	Б1.О.01	Общевуниверситетский модуль	За	108	68			68		40		3			Эк	144	68			68		31	45	4			Эк За	252	136			136		71	45	7		12
2	Б1.О.01.01	Английский язык для специальных целей	За	108	68			68		40		3			Эк	144	68			68		31	45	4			Эк За	252	136			136		71	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	308	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	308	1
6	Б1.О.02.03	Защита интеллектуальной собственности	За	108	72	36		36		36		3															За	108	72	36		36		36		3	308	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	308	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	308	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	308	1
13	Б1.В.01	Технологический модуль 1	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	308	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	303	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	308	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	308	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	308	1
19	Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств													Эк КП	144	92	36		56		16	36	4			Эк КП	144	92	36		56		16	36	4	308	2
20	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов													Эк КП	144	92	36		56		16	36	4			Эк КП	144	92	36		56		16	36	4	308	2
21	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика													ЗаО	108	18				18	90		3			ЗаО	108	18				18	90		3	308	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	316	1234
23	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая практика													ЗаО	252	18				18	234		7			ЗаО	252	18				18	234		7	317	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	308	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

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестр										
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов									з.е.	Неделя								
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР					Контр оль	Всего	Неделя					
ИТОГО (с факультативами)				1116									31	19 5/6		1116										31	20 1/6		2232								62	40						
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044									29			1116										31			2160							60								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			56,7												57,4													57,1															
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54												54													54															
	Аудиторная нагрузка			34,3												28,7													31,5															
	Контактная работа			35,3												30,9													33,1															
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1116	630	252	36	324	18	324	162	31	ТО: 16 5/6 Э: 3			576	252	90	18	126	18	216	108	16	ТО: 8 1/6 Э: 2			1692	882	342	54	450	36	540	270	47	ТО: 25 Э: 5							
1	Б1.О.04	Педагогический модуль	За	72	54	18		36		18		2															За	72	54	18		36		18		2			23					
2	Б1.О.04.02	Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов	За	72	54	18		36		18		2															За	72	54	18		36		18		2			303	3				
3	Б1.О.05	Организационно-управленческий модуль	Эк	144	72	36		36		27	45	4															Эк	144	72	36		36		27	45	4				13				
4	Б1.О.05.02	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	Эк	144	72	36		36		27	45	4															Эк	144	72	36		36		27	45	4				312	3			
5	Б1.В.01	Технологический модуль 1	Эк(2) КП	360	198	72	36	90		72	90	10			Эк	180	72	18		54		54	54	5			Эк(3) КП	540	270	90	36	144		126	144	15				1234				
6	Б1.В.01.02	Технология и разработка новой продукции специализированного назначения	Эк	216	126	36	36	54		36	54	6															Эк	216	126	36	36	54		36	54	6				303	23			
7	Б1.В.01.03	Проектирование новых технологий и продуктов специализированного назначения	Эк КП	144	72	36		36		36	36	4															Эк КП	144	72	36		36		36	36	4				303	3			
8	Б1.В.01.04	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания													Эк	180	72	18		54		54	54	5			Эк	180	72	18		54		54	54	5				303	4			
9	Б1.В.02	Организационно-управленческий модуль 2	За	108	90	36		54		18		3															За	108	90	36		54		18		3				3				
10	Б1.В.02.01	Система менеджмента качества и контроля при производстве специализированных продуктов питания	За	108	90	36		54		18		3															За	108	90	36		54		18		3				312	3			
11	Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки рыбы и морепродуктов	Эк	144	90	36		54		27	27	4			ЗаО	108	90	36	18	36		18		3			Эк ЗаО	252	180	72	18	90		45	27	7				303	34			
12	Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из рыбы и морепродуктов	Эк	144	90	36		54		27	27	4			ЗаО	108	90	36	18	36		18		3			Эк ЗаО	252	180	72	18	90		45	27	7				303	34			
13	Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств	За	108	72	36		36		36		3															За	108	72	36		36		36		3				303	3			
14	Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	За	108	72	36		36		36		3															За	108	72	36		36		36		3				303	3			
15	Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения													Эк	180	72	36		36		54	54	5			Эк	180	72	36		36		54	54	5				312	4			
16	Б1.В.ДВ.05.02	Нормативно-правовые аспекты производства продуктов специализированного назначения													Эк	180	72	36		36		54	54	5			Эк	180	72	36		36		54	54	5				312	4			
17	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				316	1234			
18	ФТД.В.01	Современные теории питания	За	72	36	18		18		36		2															За	72	36	18		18		36		2				303	3			
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) За(4) ЗаО КП										Эк(2) ЗаО(2)										Эк(6) За(4) ЗаО(3) КП																					
ПРАКТИКИ			(План)																																									
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика													ЗаО	216	18					18	198	6	4			ЗаО	216	18				18	198	6	4				303	4		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																									
	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена													Эк	108	18					18	54	36	3			Эк	108	18				18	54	36	3				303	4		
	Б3.О.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													Эк	216	18					18	162	36	6	4			Эк	216	18				18	162	36	6	4				303	4
КАНИКУЛЫ																																	2		8		10							

		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	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				54.9	-	50.5	56.5	-	56.7	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				31.2	-	34.1	24.7	-	35.3	30.9
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				1794	-	590	394	-	576	234
		Блок Б2				126	-	18	54	-	18	36
		Блок Б3				36	-			-		36
		Блок ФТД				72	-		36	-	36	
		Итого по всем блокам				2028	-	608	484	-	630	306
	Обязательные формы контроля	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					37.13%					
		в интерактивной форме					15.1%					
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)					28.3%						
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					60.04%						