

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 № 02-23 от 06.03.2023 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



"06" марта 2023 г.

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

2023

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. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ

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

## СОГЛАСОВАНО

Директор Передовой инженерной школы  
"Институт биотехнологий, биоинженерии и  
пищевых систем"

Руководитель образовательной программы

 / Л.А. Текутьева/  
 / В.А. Лях/

## 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			у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	*	*	у	у		Э	Э	Э	К	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у					
II	п	п	п	п	п	п	п	*	п	п	п	п	п	п	п	п	*	*	п		Э	Э	К		*				Э	Э	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п

## Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
у	Теоретическое обучение и практики	17 4/6	18 2/6	36	17 3/6	4 4/6	22 1/6	58 1/6
п						9	9	9
Э	Экзаменационные сессии	2 5/6	3	5 5/6	2 1/6	1 3/6	3 4/6	9 3/6
П	Производственная практика					9	9	9
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
К	Каникулы	1	7	8	1	8	9	17
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 3/6□	4/6□	2 1/6□	1 2/6□	5/6□	2 1/6□	4 2/6□
Продолжительность обучения		более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		23	29	52	22	30	52	104

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад. часов						
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	
Считать в плане	Индекс	Наименование															
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>								82	82		2952	2952	1782	729	441		
<b>Обязательная часть</b>								38	38		1368	1368	648	459	261		
+	Б1.О.01	<b>Модуль общешкольных дисциплин</b>	<b>2223</b>	<b>11</b>				18	<b>18</b>		<b>648</b>	<b>648</b>	<b>252</b>	<b>279</b>	<b>117</b>		
+	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	23	1				9	9	36	324	324	108	153	63		
+	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	2					3	3	36	108	108	54	27	27		
+	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	2					3	3	36	108	108	54	27	27		
+	Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)		1				3	3	36	108	108	36	72			
+	Б1.О.02	<b>Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)</b>	<b>12</b>	<b>1</b>				9	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>108</b>	<b>153</b>	<b>63</b>		
+	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	1					3	3	36	108	108	36	36	36		
+	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)		1				3	3	36	108	108	36	72			
+	Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	2					3	3	36	108	108	36	45	27		
+	Б1.О.03	<b>Профессиональный модуль</b>	<b>112</b>					11	<b>11</b>		<b>396</b>	<b>396</b>	<b>288</b>	<b>27</b>	<b>81</b>		
+	Б1.О.03.01	Методология научных исследований	1					4	4	36	144	144	108	9	27		
+	Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	1					3	3	36	108	108	72	9	27		
+	Б1.О.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	2					4	4	36	144	144	108	9	27		
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>								44	44		1584	1584	1134	270	180		
+	Б1.В.01	<b>Технологический модуль</b>	<b>13334</b>	<b>23</b>				28	<b>28</b>		<b>1008</b>	<b>1008</b>	<b>720</b>	<b>135</b>	<b>153</b>		
+	Б1.В.01.01	Сырьевые ресурсы в технологии производства специализированных продуктов	1					4	4	36	144	144	108	9	27		
+	Б1.В.01.02	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	3					4	4	36	144	144	108	9	27		
+	Б1.В.01.03	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	3	2				9	9	36	324	324	252	45	27		
+	Б1.В.01.04	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	3					4	4	36	144	144	90	27	27		
+	Б1.В.01.05	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	4					3	3	36	108	108	54	9	45		
+	Б1.В.01.06	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания		3				4	4	36	144	144	108	36			
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>1</b>				3	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>90</b>	<b>18</b>			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы разработки и производства продуктов специализированного назначения		1				3	3	36	108	108	90	18			





-	-	-	Закрепленная кафедра	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Код	Наименование
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>				
<b>Обязательная часть</b>				
+	Б1.О.01	<b>Модуль общешкольных дисциплин</b>		
+	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	316	Департамент комплексных проектов
+	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*
+	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоёмких биоэкономических процессов	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*
+	Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*
+	Б1.О.02	<b>Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)</b>		
+	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*
+	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
+	Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологические методы исследований товаров)	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*
+	Б1.О.03	<b>Профессиональный модуль</b>		
+	Б1.О.03.01	Методология научных исследований	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
+	Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
+	Б1.О.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>				
+	Б1.В.01	<b>Технологический модуль</b>		
+	Б1.В.01.01	Сырьевые ресурсы в технологии производства специализированных продуктов	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
+	Б1.В.01.02	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
+	Б1.В.01.03	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
+	Б1.В.01.04	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*
+	Б1.В.01.05	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
+	Б1.В.01.06	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы разработки и производства продуктов специализированного назначения	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад. часов				
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР
Считать в плане	Индекс	Наименование													
-	Б1.В.ДВ.01.02	Методология проектирования рецептур продуктов специализированного назначения		1				3	3	36	108	108	90	18	
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>		2				4	4		144	144	126	18	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств		2				4	4	36	144	144	126	18	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов		2				4	4	36	144	144	126	18	
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>	4	3				6	6		216	216	144	45	27
+	Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки нетрадиционных видов сырья	4	3				6	6	36	216	216	144	45	27
-	Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья	4	3				6	6	36	216	216	144	45	27
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>		4				3	3		108	108	54	54	
+	Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств		4				3	3	36	108	108	54	54	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств		4				3	3	36	108	108	54	54	
<b>Блок 2. Практика</b>								29	29		1044	1044	216	828	
<b>Обязательная часть</b>								10	10		360	360	108	252	
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)			12			7	7	36	252	252	72	180	
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика			2			3	3	36	108	108	36	72	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>								19	19		684	684	108	576	
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа			3			5	5	36	180	180	36	144	
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика			4			8	8	36	288	288	36	252	
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика			4			6	6	36	216	216	36	180	
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>								9	9		324	324	18	270	36
<b>Обязательная часть</b>								9	9		324	324	18	270	36
+	Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4					9	9	36	324	324	18	270	36
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>								4	4		144	144	72	72	
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>								4	4		144	144	72	72	
+	ФТД.В.01	Экобиополитика		2				2	2	36	72	72	36	36	
+	ФТД.В.02	Физиология питания человека и животных		3				2	2	36	72	72	36	36	







		Закрепленная кафедра		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Код	Наименование
-	Б1.В.ДВ.01.02	Методология проектирования рецептур продуктов специализированного назначения	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
-	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>		
+	Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки нетрадиционных видов сырья	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
-	Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>		
+	Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
-	Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
<b>Блок 2. Практика</b>				
<b>Обязательная часть</b>				
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	316	Департамент комплексных проектов
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	317	Департамент партнёрств и наставничества
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>				
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	316	Департамент комплексных проектов
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>				
<b>Обязательная часть</b>				
+	Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>				
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>				
+	ФТД.В.01	Экобиополитика	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*
+	ФТД.В.02	Физиология питания человека и животных	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии

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.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б1.О.03	Профессиональный модуль	
Б3.О.01(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.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б1.О.03	Профессиональный модуль	
Б3.О.01(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.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.О.01(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.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.О.01(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.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б3.О.01(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.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б3.О.01(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	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.О.01(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	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.О.01(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	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.О.01(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	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б3.О.01(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	Модуль общешкольных дисциплин	

	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
	Б3.О.01(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.01	Модуль общешкольных дисциплин	
	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
	Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2		Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования	-
	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
	Б3.О.01(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.01	Модуль общешкольных дисциплин	
	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
	Б1.О.02	Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)	
	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.01	Методология научных исследований	
	Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.О.01(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.01	Модуль общешкольных дисциплин	
	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
	Б1.О.02	Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)	
	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.01	Методология научных исследований	
	Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.О.01(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.01	Модуль общешкольных дисциплин	
	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
	Б1.О.02	Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)	
	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.01	Методология научных исследований	
	Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.О.01(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.01	Модуль общешкольных дисциплин	
	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
	Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
	Б1.О.02	Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)	

Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
Б1.О.03	Профессиональный модуль	
Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б1.О.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.О.01(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.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б1.О.02	Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)	
Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
Б1.О.03	Профессиональный модуль	
Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б1.О.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.О.01(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.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б1.О.02	Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)	
Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	
Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.О.01(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.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б1.О.02	Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)	
Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	
Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	
Б1.О.03	Профессиональный модуль	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.О.01(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.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б1.О.02	Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)	
Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	
Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.О.01(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	Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)	
Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
Б1.О.03	Профессиональный модуль	
Б1.О.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Применяет методы проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции	-
Б1.О.02	Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)	

	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.О.01(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.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биологических процессов	
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.01	Методология научных исследований	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.О.01(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.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биологических процессов	
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.01	Методология научных исследований	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.О.01(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.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биологических процессов	
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.01	Методология научных исследований	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.О.01(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 образования, среднего профессионального образования, дополнительной профессиональной подготовки	-
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
	Б3.О.01(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.	-
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
	Б3.О.01(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.	-
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
	Б3.О.01(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.	-
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
	Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:		научно-исследовательский	
ПК-1		Способен к проведению и руководству научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими разработками при исследовании самостоятельных тем и в соответствии с тематическим планом организации	ПК
ПК-1.1		Проведение работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	-
	Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.01	Методология научных исследований	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	

	62.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	63.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.2		Осуществляет научное руководство проведением исследований в области биотехнологии	-
	Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.01	Методология научных исследований	
	62.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	62.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	62.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
	62.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	63.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.3		Организует выполнение научно-исследовательских работ в соответствии с тематическим планом организации	-
	Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.01	Методология научных исследований	
	62.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	62.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	62.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
	62.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	63.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:		технологический	
ПК-4		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	-
ПК-4.1		Осуществляет разработку новых видов продукции с использованием технических средств на автоматизированных технологических линиях	-
	Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	
	Б1.В.01	Технологический модуль	
	Б1.В.01.01	Сырьевые ресурсы в технологии производства специализированных продуктов	
	Б1.В.01.03	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
	Б1.В.01.06	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология 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.03.01	Научно-практические аспекты переработки нетрадиционных видов сырья	
	Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья	
	Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств	
	Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	
	62.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	62.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
	62.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	63.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4.2		Осуществляет и совершенствует технологические режимы по переработке пищевого сырья и производства продукции	-
	Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
	Б1.О.02	Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)	
	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	
	Б1.В.01	Технологический модуль	
	Б1.В.01.01	Сырьевые ресурсы в технологии производства специализированных продуктов	
	Б1.В.01.03	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
	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.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	
	Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки нетрадиционных видов сырья	
	Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5		Способен анализировать технологические процессы производства, оценивать и принимать технологические решения, оценивать и использовать техническую документацию	-
ПК-5.1		Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции на основе анализа технологического процесса	-
	Б1.О.02	Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)	
	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
	Б1.В.01	Технологический модуль	
	Б1.В.01.02	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	
	Б1.В.01.03	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
	Б1.В.01.05	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	
	Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	
	Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки нетрадиционных видов сырья	
	Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья	
	Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств	
	Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.В.01	Экобиополитика	
ПК-5.2		Модифицирует и разрабатывает конкурентоспособную продукцию на основе анализа технологического процесса	-
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	
	Б1.В.01	Технологический модуль	
	Б1.В.01.03	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
	Б1.В.01.05	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	
	Б1.В.01.06	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.В.02	Физиология питания человека и животных	
ПК-5.3		Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	-
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
	Б1.В.01	Технологический модуль	
	Б1.В.01.02	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	
	Б1.В.01.03	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
	Б1.В.01.05	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	
	Б1.В.01.06	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	
	Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки нетрадиционных видов сырья	
	Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5.4		Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	-



Б1.О.02	Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)	
Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	
Б1.В.01.03	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
Б1.В.01.05	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-2	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-2.1	Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	-
Б1.О.02	Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)	
Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.03	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.2	Координирует и уведомляет различные службы и подразделения с целью обеспечения выпуска качественной продукции	-
Б1.О.03	Профессиональный модуль	
Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.03	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
Б1.В.01.04	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Экобиополитика	
ПК-2.3	Совершенствует систему менеджмента качества, принятую в организации по производству продукции	-
Б1.О.02	Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)	
Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	
Б1.О.03	Профессиональный модуль	
Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.03	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
Б1.В.01.04	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки нетрадиционных видов сырья	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.4	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию качества продукции	-
Б1.О.02	Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)	
Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.03	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
Б1.В.01.04	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	

	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3		Способен разрабатывать решения по управлению развитием производства и мероприятия по повышению конкурентоспособности высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания	-
ПК-3.1		Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания с целью повышения конкурентоспособности продукции	-
	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
	Б1.В.01	Технологический модуль	
	Б1.В.01.01	Сырьевые ресурсы в технологии производства специализированных продуктов	
	Б1.В.01.02	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	
	Б1.В.01.03	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
	Б1.В.01.06	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология 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.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	
	Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки нетрадиционных видов сырья	
	Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья	
	Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств	
	Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.В.02	Физиология питания человека и животных	
ПК-3.2		Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	-
	Б1.В.01	Технологический модуль	
	Б1.В.01.01	Сырьевые ресурсы в технологии производства специализированных продуктов	
	Б1.В.01.02	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	
	Б1.В.01.03	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
	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.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.3		Проводит работы по совершенствованию технологии продукции	-
	Б1.О.02	Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)	
	Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	
	Б1.В.01	Технологический модуль	
	Б1.В.01.01	Сырьевые ресурсы в технологии производства специализированных продуктов	
	Б1.В.01.02	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	
	Б1.В.01.03	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
	Б1.В.01.04	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах 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.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.В.01	Экобиополитика	

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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	УК-2; УК-3; УК-5; ОПК-2; ОПК-5; ПК-1
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	УК-1; ОПК-1; ОПК-3; ПК-3
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	УК-6; ОПК-1; ОПК-5; ПК-4
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	УК-1; УК-2; УК-4; ОПК-2
Б1.О.02	Skills in biotechnology and food production (Профессиональные навыки в области биотехнологии и производства пищевых продуктов)	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	ОПК-3; ПК-2
Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-4; ПК-5
Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-5
Б1.О.03	Профессиональный модуль	УК-1; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.О.03.01	Методология научных исследований	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1
Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-5
Б1.О.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	ОПК-2; ОПК-4; ПК-4; ПК-5
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Технологический модуль	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01.01	Сырьевые ресурсы в технологии производства специализированных продуктов	ПК-3; ПК-4
Б1.В.01.02	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	ПК-3; ПК-5
Б1.В.01.03	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01.04	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	ПК-2; ПК-3
Б1.В.01.05	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	ПК-5
Б1.В.01.06	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы разработки и производства продуктов специализированного назначения	ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.01.02	Методология проектирования рецептур продуктов специализированного назначения	ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5

Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки нетрадиционных видов сырья	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств	ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2	Практика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.О	Обязательная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	ОПК-6; ОПК-7
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
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
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
Б3.О.01(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
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-2; ПК-3; ПК-5
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-2; ПК-3; ПК-5
ФТД.В.01	Экобиополитика	ПК-2; ПК-3; ПК-5
ФТД.В.02	Физиология питания человека и животных	ПК-3; ПК-5



№	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)				<b>1080</b>									<b>30</b>	19 4/6		<b>1152</b>										<b>32</b>	21 1/6		<b>2232</b>								<b>62</b>	40 5/6								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1008</b>									<b>28</b>			<b>1152</b>										<b>32</b>			<b>2160</b>							<b>60</b>										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>51</b>												<b>54</b>												<b>52,5</b>																		
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>54</b>												<b>48</b>													<b>51</b>																	
	Аудиторная нагрузка			<b>34</b>												<b>34,8</b>													<b>34,4</b>																	
	Контактная работа			<b>34</b>												<b>34,8</b>													<b>34,4</b>																	
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>				<b>1008</b>	<b>594</b>	<b>252</b>		<b>342</b>		<b>297</b>	<b>117</b>	<b>28</b>	ТО: 17 1/2□ Э: 2 1/6			<b>324</b>	<b>162</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>90</b>					<b>90</b>	<b>72</b>	<b>9</b>	ТО: 4 2/3□ Э: 1 1/2	<b>1332</b>	<b>756</b>	<b>306</b>	<b>18</b>	<b>432</b>		<b>387</b>	<b>189</b>	<b>37</b>	ТО: 22 1/6□ Э: 3 2/3								
1	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	Эк	108	36	18		18		36	36	3																Эк	108	36	18		18		36	36	3			123						
2	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	Эк	108	36	18		18		36	36	3																Эк	108	36	18		18		36	36	3			316	123					
3	Б1.В.01	Технологический модуль	Эк(3) За	612	432	198		234		99	81	17			Эк	108	54	18		36				9	45	3		Эк(4) За	720	486	216		270		108	126	20			1234						
4	Б1.В.01.02	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	Эк	144	108	54		54		9	27	4																Эк	144	108	54		54		9	27	4			303	3					
5	Б1.В.01.03	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	Эк	180	126	54		72		27	27	5																Эк	180	126	54		72		27	27	5			303	23					
6	Б1.В.01.04	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	Эк	144	90	36		54		27	27	4																Эк	144	90	36		54		27	27	4			312	3					
7	Б1.В.01.05	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания													Эк	108	54	18		36				9	45	3			Эк	108	54	18		36		9	45	3			303	4				
8	Б1.В.01.06	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	За	144	108	54		54		36		4																За	144	108	54		54		36		4			303	3					
9	Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки нетрадиционных видов сырья	За	108	90	36		54		18		3			Эк	108	54	18	18	18				27	27	3		Эк За	216	144	54	18	72		45	27	6			303	34					
10	Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья	За	108	90	36		54		18		3			Эк	108	54	18	18	18				27	27	3		Эк За	216	144	54	18	72		45	27	6			303	34					
11	Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств													За	108	54	18		36				54	3			За	108	54	18		36		54		3			303	4					
12	Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств													За	108	54	18		36				54	3			За	108	54	18		36		54		3			303	4					
13	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ЗаО	180	36			36		144		5																ЗаО	180	36			36		144		5			316	3					
14	ФТД.В.02	Физиология питания человека и животных	За	72	36	18		18		36		2																За	72	36	18		18		36		2			303	3					
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>			Эк(4) За(3) ЗаО											Эк(2) За											Эк(6) За(4) ЗаО																					
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																											
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика														504	72							72	432		14	9		504	72				72	432		14	9							
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика														360	36							36	180		6	4		360	36				36	180		6	4				303	4		
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																											
	Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													Эк	324	18							18	270	36	9	6	Эк	324	18				18	270	36	9	6			303	4			
<b>КАНИКУЛЫ</b>														1											8											9										

		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	30	32
	Итого по ОП (без факультативов)				107	120	60	29	31	60	28	32
Б1	Дисциплины (модули)	46%	54%	36.3%	80	82	50	26	24	32	23	9
Б1.О	Обязательная часть					38	35	19	16	3	3	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					44	15	7	8	29	20	9
Б2	Практика	34%	66%	0%	21	29	10	3	7	19	5	14
Б2.О	Обязательная часть					10	10	3	7			
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					19				19	5	14
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)				52.5	-	52.5	53.6	-	51	54
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				46.5	-	41.3	45	-	54	48
		в период гос. экзаменов					-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				33.2	-	31.6	33.4	-	34	34.8
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				1782	-	522	540	-	558	162
		Блок Б2				216	-	36	72	-	36	72
		Блок Б3				18	-			-		18
		Блок ФТД				72	-		36	-	36	
		Итого по всем блокам				2088	-	558	648	-	630	252
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					9	4	5	7	4	3
		ЗАЧЕТ (За)					6	4	2	3	2	1
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					3	1	2	3	1	2
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					43.94%					
		в интерактивной форме					6%					
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)					40%						
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					60.37%						