

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Курганский государственный университет"
Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева - филиал ФГБОУ ВО "Курганский государственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Дубив Н.В.

20 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № от 30.06.2023

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.05

19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Программа магистратуры: Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Кафедра: Технологии хранения и переработки продуктов животноводства

Факультет: Биотехнологии

Квалификация: магистр

Программа подготовки: академическая магистратура

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 2 г. 4 м.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Образовательный стандарт (ФГОС) № 964 от 11.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
01.003	ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ

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

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор / Змызгова Т.Р./

Директор филиала / Филистееев О.В./

Начальник учебно-методического отдела / Есембекова А.У./

Руководитель института / Миколайчик И.Н./

Заведующий кафедрой / Морозова Л.А./

Календарный учебный график

График сессий

	Курс 1			Курс 2			Курс 3		
	Зимняя сессия	Летняя сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия			
Продолжительность	11	12	20	19	19	30			
Дата начала/Номер недели	18 декабря 2025 г.	16	15 апреля 2026 г.	33	21 ноября 2026 г.	12	13 марта 2027 г.	28	3 сентября 2027 г.
Дата окончания/Номер недели	28 декабря 2025 г.	17	26 апреля 2026 г.	34	10 декабря 2026 г.	15	31 марта 2027 г.	31	21 сентября 2027 г.

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	19	29 3/6	7 5/6	56 2/6
Э	Экзаменационные сессии	2 5/6	5 3/6	2 4/6	11
У	Учебная практика	8			8
П	Производственная практика	4	6		10
Пд	Преддипломная практика			2	2
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			6	6
К	Каникулы	7 4/6	9	7	23 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 5/6 (11 дн)	2 (12 дн)	1 3/6 (9 дн)	5 2/6 (32 дн)
Продолжительность обучения					
Итого		43 2/6	52	27	122 2/6

-		-		Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад.часов						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Закрепленная кафедра						
Считать в плане	Индекс	Наименование		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование				
Блок 1.Дисциплины (модули)										81	81	2916	2916	320	320	2074	522	34	26	42	13				
Обязательная часть										26	26	936	936	104	104	661	171		16	10					
+	51.0.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности		1				4	4	144	144	18	18	99	27		4			67	Зарубежная филология, лингвистика и преподавание иностранных языков				
+	51.0.02	История и философия науки и техники		1				4	4	144	144	12	12	105	27		4			10	История и документоведение				
+	51.0.03	Современный стратегический анализ		1				3	3	108	108	12	12	78	18		3			77	Технологии хранения и переработки				
+	51.0.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств		2				3	3	108	108	12	12	78	18		3			78	Ветеринария и зоотехния				
+	51.0.05	Организация и планирование научных исследований в пищевой промышленности		2				3	3	108	108	12	12	78	18		3			78	Ветеринария и зоотехния				
+	51.0.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности		1				3	3	108	108	12	12	78	18		3			29	Психология				
+	51.0.07	IT-технологии в пищевой промышленности		2				4	4	144	144	16	16	101	27		4			78	Ветеринария и зоотехния				
+	51.0.08	Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения		1				2	2	72	72	10	10	44	18		2			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										55	55	1980	1980	216	216	1413	351	34	10	32	13				
+	51.В.01	Сыревая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения		2				4	4	144	144	12	12	105	27		4			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства				
+	51.В.02	Молекулярная биология		2				4	4	144	144	16	16	101	27		4			78	Ветеринария и зоотехния				
+	51.В.03	Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения		2				4	4	144	144	16	16	101	27		4			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства				
+	51.В.04	Иновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения		2				3	3	108	108	12	12	78	18		3			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства				
+	51.В.05	Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения		2				4	4	144	144	16	16	101	27		4			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства				
+	51.В.06	Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности		3				3	3	108	108	12	12	78	18				3	78	Ветеринария и зоотехния				
+	51.В.07	Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения		3				4	4	144	144	16	16	101	27				4	78	Ветеринария и зоотехния				
+	51.В.08	Проектирование и технологии реализации образовательных программ		1				3	3	108	108	12	12	78	18		3			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства				
+	51.В.09	Технология переработки рыбы и гидробионтов		2				3	3	108	108	12	12	78	18		3			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства				
+	51.В.10	Введение в профессиональную деятельность		1				2	2	72	72	10	10	44	18		2			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства				
+	51.В.11	Физиология питания		1				3	3	108	108	12	12	78	18		3			77	Технологии хранения и переработки				
+	51.В.12	Пищевые и биологически активные добавки		2				2	2	72	72	8	8	46	18				2	77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства				
+	51.В.13	Биосинтез пищевых веществ		1				2	2	72	72	10	10	44	18		2			77	Технологии хранения и переработки				
+	51.В.14	Биоконверсия отходов пищевых производств		2				3	3	108	108	12	12	78	18				3	77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства				
+	51.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья		3				3	4	144	144	14	14	112	18	4		1	3	77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства				
+	51.В.16	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья		2				2	4	144	144	14	14	112	18	30		4		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства				
+	51.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору 51.В.ДВ.1		3				3	3	108	108	12	12	78	18				3						

-		-		Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Закрепленная кафедра			
Считать в плане	Индекс	Наименование		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
+	Б1.В.ДВ.01.01	Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения		3				3	3	108	108	12	12	78	18			3	77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Современные подходы к созданию продуктов детского питания		3				3	3	108	108	12	12	78	18			3	77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	
Блок 2.Практика								30	30	1080	1080	44	44	910	126	600	18	9	3		
Обязательная часть								12	12	432	432	24	24	354	54	24	12				
+	Б2.0.01(У)	Технологическая (проектно-технологическая) практика			1			3	3	108	108	8	8	82	18	8	3			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
+	Б2.0.02(У)	Педагогическая практика			1			3	3	108	108	8	8	82	18	8	3			77	Технологии хранения и переработки
+	Б2.0.03(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)			1			6	6	216	216	8	8	190	18	8	6			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								18	18	648	648	20	20	556	72	576	6	9	3		
+	Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика			1			6	6	216	216	4	4	194	18	198	6			77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
+	Б2.В.02(П)	Педагогическая практика			2			3	3	108	108	4	4	86	18	90		3		77	Технологии хранения и переработки
+	Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа			2			6	6	216	216	4	4	194	18	198		6		77	Технологии хранения и переработки
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика			3			3	3	108	108	8	8	82	18	90		3		77	Технологии хранения и переработки
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324	30	30	267	27				9		
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	3					9	9	324	324	30	30	267	27			9	77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	
ФТД.Факультативы								6	6	216	216	18	18	162	36		6				
+	ФТД.01	Биохимия сельскохозяйственной продукции		1				3	3	108	108	12	12	78	18		3			77	Технологии хранения и переработки
+	ФТД.02	Биохимия молока и мяса		1				3	3	108	108	6	6	84	18		3			77	Технологии хранения и переработки

План Учебный план магистратуры '19.04.05_ВТП - заочн-2025plx', код направления 19.04.05, программа магистратуры : Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального назначения

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.		з.е.	Итого акад.часов	Курс 1						Курс 2						Курс 3						Закрепленная кафедра			Компетенции								
			Экзмен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Экспер.ное	Факт	Часов в з.е.	Контроль	По плану	Конт.раб.	СР	Лек	Лаб	Пр	Курс.пр-е	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс.пр-е	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс.пр-е	СР	Контроль	Код
			81	81	2916	2916	320	2074	522	26	936	32		76		648	180	42	1512	58		104	2	1087	261	13	468	14		32	2	339	81			
		Блок 1. Дисциплины (модули)			26	26	936	936	104	661	171	16	576	16	48	404	108	10	360	14		26	257	63												
		Обязательная часть																																		
+ 51.0.01		Иностранный язык в профессиональной деятельности	1			4	4	36	144	144	18	99	27	4	144		18	99	27													67	Барбекчая филология, лингвистика и преподавание иностранных языков	УК-4		
+ 51.0.02		История и философия науки и техники	1			4	4	36	144	144	12	105	27	4	144	4	8	105	27												10	История и документоведение	УК-1; УК-5			
+ 51.0.03		Современный стратегический анализ	1		3	3	36	108	108	12	78	18	3	108	4	8	78	18												77	Технологии хранения и переработки	УК-3; ОПК-1				
+ 51.0.04		Современные подходы к управлению качеством пищевых производств	2		3	3	36	108	108	12	78	18						3	108	4	8	78	18								78	Ветеринария и зоотехния	УК-2; ОПК-3			
+ 51.0.05		Организация и планирование научных исследований в пищевой промышленности	2		3	3	36	108	108	12	78	18						3	108	4	8	78	18								78	Ветеринария и зоотехния	ОПК-5			
+ 51.0.06		Педагогика и психология в профессиональной деятельности	1		3	3	36	108	108	12	78	18	3	108	4	8	78	18											29	Психология	УК-3; УК-6; ОПК-6; ОПК-7					
+ 51.0.07		IT-технологии в пищевой промышленности	2		4	4	36	144	144	16	101	27						4	144	6	10	101	27								78	Ветеринария и зоотехния	ОПК-4			
+ 51.0.08		Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения	1		2	2	36	72	72	10	44	18	2	72	4	6	44	18											77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ОПК-2					
		Часть, формируемая участниками образовательных отношений			55	55	1980	1980	216	1413	351	10	360	16	28	244	72	32	1152	44	78	2	830	198	13	468	14		32	2	339	81				
+ 51.В.01		Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	2		4	4	36	144	144	12	105	27						4	144	4	8	105	27						77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-1					
+ 51.В.02		Молекулярная биология	2		4	4	36	144	144	16	101	27						4	144	6	10	101	27						78	Ветеринария и зоотехния	ПК-8					
+ 51.В.03		Алгоритмизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	2		4	4	36	144	144	16	101	27						4	144	6	10	101	27						77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-3					
+ 51.В.04		Иновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения	2		3	3	36	108	108	12	78	18						3	108	4	8	78	18						77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-2					
+ 51.В.05		Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	2		4	4	36	144	144	16	101	27						4	144	6	10	101	27						77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-5					
+ 51.В.06		Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности	3		3	3	36	108	108	12	78	18											3	108	4	8	78	18		78	Ветеринария и зоотехния	ПК-6				
+ 51.В.07		Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения	3		4	4	36	144	144	16	101	27											4	144	6	10	101	27		78	Ветеринария и зоотехния	ПК-6				
+ 51.В.08		Проектирование и технологии реализации образовательных программ	1		3	3	36	108	108	12	78	18	3	108	4	8	78	18										77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-7						
+ 51.В.09		Технология переработки рыбы и гидробионтов	2		3	3	36	108	108	12	78	18						3	108	4	8	78	18						77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-4					
+ 51.В.10		Введение в профессиональную деятельность	1		2	2	36	72	72	10	44	18	2	72	4	6	44	18										77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-1						
+ 51.В.11		Физиология питания	1		3	3	36	108	108	12	78	18	3	108	4	8	78	18									77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-8							
+ 51.В.12		Пищевые и биологически активные добавки	2		2	2	36	72	72	8	46	18						2	72	2	6	46	18						77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-8					
+ 51.В.13		Биоконсервация пищевых веществ	1		2	2	36	72	72	10	44	18	2	72	4	6	44	18										77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-8						
+ 51.В.14		Биоконсервация отходов пищевых производств	2		3	3	36	108	108	12	78	18						3	108	4	8	78	18						77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-1					
+ 51.В.15		Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья	3		3	4	36	144	144	14	112	18						1	36	4	2	30	3	108	6	2	82	18		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-1				
+ 51.В.16		Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья	2		2	4	36	144	144	14	112	18						4	144	4	8	2	112	18						77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-1				
+ 51.В.ДВ.01		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	3		3	3	108	108	12	78	18								3	108	4	8	78	18						77		ПК-8				
+ 51.В.ДВ.01.01		Высокотехнологичные основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения	3		3	3	36	108	108	12	78	18											3	108	4	8	78	18		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-8				
- 51.В.ДВ.01.02		Современные подходы к созданию продуктов детского питания	3		3	3	36	108	108	12	78	18											3	108	4	8	78	18		77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-8				
		Блок 2.Практика			30	30	1080	1080	44	910	126	18	648	20	556	72	6	216	2	2	194	18	9	324	4	4	280	36	3	108	4	4	82	18		
		Обязательная часть			12	12	432	432	24	354	54	12	432		24	354	54																			
+ 52.0.01(У)		Технологическая (проектно-технологическая) практика			1	3	3	36	108	108	8	82	18	3	108		8	82	18													77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ОПК-2		
+ 52.0.02(У)		Педагогическая практика			1	3	3	36	108	108	8	82	18	3	108		8	82	18												77	Технологии хранения и переработки	ОПК-6; ОПК-7			
+ 52.0.03(У)		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)			1	6	6	36	216	216	8	190	18	6	216		8	190	18											77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ОПК-5				
		Часть, формируемая участниками образовательных отношений			18	18	648	648	20	556	72	6	216	2	2	194	18	9	324	4	4	280	36	3	108	4	4	82	18							
+ 52.В.01(П)		Технологическая (проектно-технологическая) практика			1	6	6	36	216	216	4	194	18	6	216	2	2	194	18												77	Технологии хранения и переработки продуктов животноводства	ПК-1; ПК-2; ПК-3			
+ 52.В.02(П)		Педагогическая практика			2	3	3	36	108	108	4	86	18					3	108	2	2	86	18							77	Технологии хранения и переработки	ПК-7				
+ 52.В.03(П)		Научно-исследовательская работа			2	6	6	36	216	216	4	194	18					6	216	2	2	194	18						77	Технологии хранения и переработки	ПК-8					
+ 52.В.04(П)		Преддипломная практика			3	3	36	108	108	8	82	18											3	108	4	4	82	18		77	Технологии хранения и переработки	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5				
		Блок 3.Государственная итоговая аттестация			9	9	324	324	30	267	27												9	324		30	267	27		77	Технологии хранения и переработки	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2				

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
Б1.0.02	История и философия науки и техники	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
Б1.0.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств	
Б3.01(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
Б1.0.03	Современный стратегический анализ	
Б1.0.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б3.01(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
Б1.0.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
Б1.0.02	История и философия науки и техники	
Б3.01(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
Б1.0.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия	ОПК
Б1.0.03	Современный стратегический анализ	
Б3.01(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
Б1.0.08	Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения	
Б2.0.01(У)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б3.01(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
Б1.0.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов и проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции	ОПК
Б1.07	IT-технологии в пищевой промышленности	
Б3.01(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
Б1.05	Организация и планирование научных исследований в пищевой промышленности	
Б2.03(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации	ОПК
Б1.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б2.02(У)	Педагогическая практика	
Б3.01(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
Б1.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б2.02(У)	Педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПК -1	Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК
Б1.В.01	Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	
Б1.В.10	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.В.14	Биоконверсия отходов пищевых производств	
Б1.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья	
Б1.В.16	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья	
Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности	ПК
Б1.В.04	Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.03	Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	ПК
Б1.В.09	Технология переработки рыбы и гидробионтов	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
ПК-5	способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества	ПК
Б1.В.05	Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный		
ПК-6	Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК
Б1.В.06	Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности	
Б1.В.07	Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: педагогический		
ПК-7	Способен использовать современные педагогические теории, методы и средства	ПК
Б1.В.08	Проектирование и технологии реализации образовательных программ	
Б2.В.02(П)	Педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский		
ПК-8	Способен разрабатывать технологии производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе молекулярной биологии	ПК
Б1.В.02	Молекулярная биология	
Б1.В.11	Физиология питания	
Б1.В.12	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.13	Биосинтез пищевых веществ	
Б1.В.ДВ.01.01	Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Современные подходы к созданию продуктов детского питания	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
ФТД.02	Биохимия молока и мяса	

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
Б1.0	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
Б1.0.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4
Б1.0.02	История и философия науки и техники	УК-1; УК-5
Б1.0.03	Современный стратегический анализ	УК-3; ОПК-1
Б1.0.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств	УК-2; ОПК-3
Б1.0.05	Организация и планирование научных исследований в пищевой промышленности	ОПК-5
Б1.0.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	УК-3; УК-6; ОПК-6; ОПК-7
Б1.0.07	IT-технологии в пищевой промышленности	ОПК-4
Б1.0.08	Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначени	ОПК-2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.В.01	Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	ПК -1
Б1.В.02	Молекулярная биология	ПК-8
Б1.В.03	Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначени	ПК-3
Б1.В.04	Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения	ПК-2
Б1.В.05	Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначени	ПК-5
Б1.В.06	Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности	ПК-6
Б1.В.07	Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения	ПК-6
Б1.В.08	Проектирование и технологии реализации образовательных программ	ПК-7
Б1.В.09	Технология переработки рыбы и гидробионтов	ПК-4
Б1.В.10	Введение в профессиональную деятельность	ПК -1
Б1.В.11	Физиология питания	ПК-8
Б1.В.12	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-8
Б1.В.13	Биосинтез пищевых веществ	ПК-8
Б1.В.14	Биоконверсия отходов пищевых производств	ПК -1
Б1.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья	ПК -1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.16	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья	ПК -1
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-8
Б1.В.ДВ.01.01	Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения	ПК-8
Б1.В.ДВ.01.02	Современные подходы к созданию продуктов детского питания	ПК-8
Б2	Практика	ОПК-2; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.0	Обязательная часть	ОПК-2; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7
Б2.01(У)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	ОПК-2
Б2.02(У)	Педагогическая практика	ОПК-6; ОПК-7
Б2.03(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ОПК-5
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	ПК -1; ПК-2; ПК-3
Б2.В.02(П)	Педагогическая практика	ПК-7
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-8
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6
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
Б3.01(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; ПК-6; ПК-7; ПК-8
ФТД	Факультативы	ПК-8
ФТД.01	Биохимия сельскохозяйственной продукции	ПК-8
ФТД.02	Биохимия молока и мяса	ПК-8

№	Индекс	Наименование	Контроль	Зимняя сессия							Дней	Летняя сессия							Итого за курс							Недель	Каф.	Курсы							
				Академических часов								Академических часов								Академических часов															
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР									
ИТОГО (с факультативами)			864								20	972								1836								51	41						
ИТОГО по ОП (без факультативов)			864								972	972								1836								51	41						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																				43.2															
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																				164															
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			756	82	30		52		539	135			756	82	28		52	2	548	126		1512	164	58		104	2	1087	261	42	ТО: 29 1/2 Э: 5 1/2				
1	51.0.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств										3а	108	12	4		8		78	18		3а	108	12	4		8		78	18	3	78	2		
2	51.0.05	Организация и планирование научных исследований в пищевой промышленности										3а	108	12	4		8		78	18		3а	108	12	4		8		78	18	3	78	2		
3	51.0.07	IT-технологии в пищевой промышленности										Эк	144	16	6		10		101	27		Эк	144	16	6		10		101	27	4	78	2		
4	51.В.01	Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	Эк	144	12	4		8		105	27		Эк	144	16	6		10		101	27		Эк	144	12	4		8		105	27	4	77	2	
5	51.В.02	Молекулярная биология										Эк	144	16	6		10		101	27		Эк	144	16	6		10		101	27	4	78	2		
6	51.В.03	Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Эк	144	16	6		10		101	27										Эк	144	16	6		10		101	27	4	77	2			
7	51.В.04	Иновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения	3а	108	12	4		8		78	18										Эк	144	16	6		10		101	27	4	78	2			
8	51.В.05	Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Эк	144	16	6		10		101	27										Эк	144	16	6		10		101	27	4	77	2			
9	51.В.09	Технология переработки рыбы и гидробионтов										3а	108	12	4		8		78	18		Эк	144	16	6		10		101	27	4	77	2		
10	51.В.12	Пищевые и биологически активные добавки	3а	72	8	2		6		46	18										3а	108	12	4		8		78	18	3	77	2			
11	51.В.14	Биоконверсия отходов пищевых производств	3а	108	12	4		8		78	18										3а	72	8	2		6		46	18	2	77	2			
12	51.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья										36	6	4		2		30			3а	108	12	4		8		78	18	3	77	2			
13	51.В.16	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья		36	6	4		2		30		Эк КП	108	8			6	2	82	18		36	6	4		2		30		1	77	23			
ПРАКТИКИ			(План)							108	4	2	2		86	18		216	4	2	2	194	18		324	8	4		4		280	36	9	6	
52.В.02(П)			Педагогическая практика							3аО	108	4	2	2		86	18							3аО	108	4	2	2		86	18	3	2	77	2
52.В.03(П)			Научно-исследовательская работа							3аО	216	4	2	2		194	18							3аО	216	4	2	2		194	18	6	4	77	2
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)							Эк(3) 3а(3) 3аО							Эк(3) 3а(3) 3аО КП							Эк(6) 3а(6) 3аО(2) КП											
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ																																			
КАНИКУЛЫ																															9				

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия									Летняя сессия									Итого за курс									Каф.	Курсы			
			Академических часов									Академических часов									Академических часов													
Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР	Контроль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР	Контроль	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР	Контроль	Всего	Недель				
ИТОГО (с факультативами)			900																			900										25	18 3/6	
ИТОГО по ОП (без факультативов)			900																			900										25		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																																		
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																		
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			468	48	14		32	2	339	81												468	48	14		32	2	339	81	13	ТО: 7 5/6 Э: 2 2/3			
1	Б1.В.06	Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности	За	108	12	4		8		78	18											За	108	12	4		8		78	18	3	78	3	
2	Б1.В.07	Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения	Эк	144	16	6		10		101	27											Эк	144	16	6		10		101	27	4	78	3	
3	Б1.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья	Эк КП	108	8			6	2	82	18											Эк КП	108	8			6	2	82	18	3	77	23	
4	Б1.В.ДВ.01.01	Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения	За	108	12	4		8		78	18										За	108	12	4		8		78	18	3	77	3		
5	Б1.В.ДВ.01.02	Современные подходы к созданию продуктов детского питания	За	108	12	4		8		78	18										За	108	12	4		8		78	18	3	77	3		
ПРАКТИКИ			(План)		108	8	4		4		82	18										108	8	4		4		82	18	3	2			
	Б2.В.04(ПД)	Преддипломная практика	ЗаО	108	8	4		4		82	18										ЗаО	108	8	4		4		82	18	3	2	77 3		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИИ			(План)		324	30		30		267	27										324	30		30		267	27	9	6					
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Эк	324	30		30		267	27											Эк	324	30		30		267	27	9	6	77 3			
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За(2) ЗаО КП												Эк(3) За(2) ЗаО КП																			
КАНИКУЛЫ																															7			