

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.07.2025 15:04:31

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина"

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

План одобрен Ученым советом университета
Протокол № 13 от 26.06.2025г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) Пищевая инженерия и биодизайн продуктов питания

Кафедра: Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Факультет: Технологический

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА (в сфере научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения)
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА (в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья)
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

Декан

Руководитель ОПОП

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Клостер Н.И.



Шварев Е.В./
Ордина Н.Б./
Шевченко Н.П./

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
Пн	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Вт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Ср	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Чт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Пт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
Сб	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
Вс	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
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	53
Пн											П							П	*							*											У	П	П		П	Э											
Вт											*							П	*																		У	П	П		П	Э											
Ср											П							*	*			П															У	П	П		П	К											
Чт			П	П	П	П	П	П	П		П	П	П	П	П	П	П	*	*		П	П														У	У	П	П		П	К		К	К	К	К	К	К	К	К		
Пт											П							*	П																*		У	П	П	*		П	К										
Сб											П							*	П																*	У	П	П	П		Э	К											

Календарный учебный график 2026-2027 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август						
Пн		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30		
Вт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31		
Ср	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1		
Чт	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2		
Пт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3		
Сб	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28			
Вс	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29			
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			
Пн																		Э	*	К						Э			*							П	П				П	Д			Д							К			
Вт											*							Э	*	К						П		П								П	П				П	Д			Д						К				
Ср																		Э	*	К						П		П								П	П				П	Д			Д						К				
Чт																		*	*							П	П									П	П				П	Д			Д								К		
Пт																		*	К							П		П								*	П			Д	*		Д										К		
Сб																		*	К							П		П								П	*			Д	Д			К											К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение	2	14	16	16 4/6	3 3/6	20 1/6	36 1/6
Э	Экзаменационные сессии		3/6	3/6	3/6	1/6	4/6	1 1/6
У	Учебная практика		2	2				2
П	Производственная практика	18	4	22		16	16	38
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					4	4	4
К	Каникулы	5/6	8 4/6	9 3/6	5/6	8 3/6	9 2/6	18 5/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 3/6 (9 дн)	4/6 (4 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	4 1/6 (25 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		22 2/6	29 5/6	52 1/6	19 2/6	32 5/6	52 1/6	104 2/6

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Закреп- ленная кафедр а
			Экза мен	Зачет	КП	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4	
Счита ть в плане	Индекс	Наименование												з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код
Блок 1.Дисциплины (модули)						54	54	1944	1944	1007.25	1007.25	676.75	260	1	23	24	6	
Обязательная часть						42	42	1512	1512	730.1	730.1	593.9	188	1	23	12	6	
+	Б1.О.01	Философские проблемы и методология науки	2			3	3	108	108	24.4	24.4	72.6	11		3			21
+	Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		2		3	3	108	108	26.25	26.25	68.75	13		3			15
+	Б1.О.03	Математическое моделирование и проектирование		2		3	3	108	108	22.25	22.25	72.75	13		3			30
+	Б1.О.04	Методология научных исследований		2		3	3	108	108	66.25	66.25	28.75	13		3			9
+	Б1.О.05	Экосистема стартапов и бизнес проектирование в пищевой отрасли		3		3	3	108	108	66.25	66.25	23.75	18			3		30
+	Б1.О.06	Современные проблемы техники и технологии в пищевой инженерии		2		3	3	108	108	58.25	58.25	34.75	15	1	2			9
+	Б1.О.07	Управление персоналом		3		3	3	108	108	28.25	28.25	61.75	18			3		30
+	Б1.О.08	Технология профессионально-ориентированного обучения		2		3	3	108	108	20.25	20.25	74.75	13		3			21
+	Б1.О.09	Интеллектуальные информационные технологии		4		3	3	108	108	64.25	64.25	28.75	15				3	29
+	Б1.О.10	Новейшие методы и измерительные системы оценки качества и безопасности пищевой продукции		2		3	3	108	108	70.25	70.25	24.75	13		3			9
+	Б1.О.11	Высокотехнологичные производства пищевой отрасли	3			3	3	108	108	68.4	68.4	21.6	18			3		9
+	Б1.О.12	Технологическое проектирование и оптимизация предприятий в отрасли		3		3	3	108	108	72.25	72.25	22.75	13			3		9
+	Б1.О.13	Биодизайн и моделирование рецептур инновационных продуктов соевыми компонентами	2			3	3	108	108	80.4	80.4	14.6	13		3			9
+	Б1.О.14	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности	4			3	3	108	108	62.4	62.4	43.6	2				3	9
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						12	12	432	432	277.15	277.15	82.85	72			12		
+	Б1.В.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания		3		3	3	108	108	68.25	68.25	21.75	18			3		30
+	Б1.В.02	Технология разработки нормативной и технической документации	3		3	3	3	108	108	72.4	72.4	17.6	18			3		9
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.01)		3		3	3	108	108	68.25	68.25	21.75	18			3		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Пищевая инженерия и биотехнология		3		3	3	108	108	68.25	68.25	21.75	18			3		9
-	Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания		3		3	3	108	108	68.25	68.25	21.75	18			3		9
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		3		3	3	108	108	68.25	68.25	21.75	18			3		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Современные системы технического оснащения пищевого производства		3		3	3	108	108	68.25	68.25	21.75	18			3		9
-	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация технологических систем в отрасли		3		3	3	108	108	68.25	68.25	21.75	18			3		9
Блок 2.Практика						60	60	2160	2160	1778	1778	382		27	9		24	
Обязательная часть						36	36	1296	1296	1074	1074	222		27	9			
+	Б2.О.01	Учебная практика		2		3	3	108	108	108	108				3			
+	Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика		2		3	3	108	108	108	108				3			9
+	Б2.О.02	Производственная практика		12		33	33	1188	1188	966	966	222		27	6			
+	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика		1		27	27	972	972	790	790	182		27				9
+	Б2.О.02.02(П)	Научно-исследовательская работа		2		6	6	216	216	176	176	40			6			9
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						24	24	864	864	704	704	160					24	
+	Б2.В.01(П)	Проектно-технологическая практика		4		24	24	864	864	704	704	160					24	9
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						6	6	216	216	91	91	125					6	
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				6	6	216	216	91	91	125					6	9
ФТД.Факультативы						6	6	216	216	32.5	32.5	165.5	18			6		
+	ФТД.01	Технология управления саморазвитием специалиста		3		3	3	108	108	16.25	16.25	91.75				3		21
+	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта		3		3	3	108	108	16.25	16.25	73.75	18			3		29
		Итого з.е./акад. часов (без факультативов)				120	120	4320	4320	2876.25	2876.25	1183.75	260	28	32	24	36	
		Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)												17	51.8	55.4	56.8	
		Контактная работа (акад.час/нед)												8	25.2	30.7	36.1	
		з.е. на курсах (без факультативов)												60		60		

Индекс	Содержание
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
УК-1.1	Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи) подлежащие дальнейшей разработке
Б1.О.03	Математическое моделирование и проектирование
Б1.О.06	Современные проблемы техники и технологии в пищевой инженерии
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.02	Системы искусственного интеллекта
УК-1.2	Предлагает способы решения проблемной ситуации исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации
Б1.О.03	Математическое моделирование и проектирование
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.02	Системы искусственного интеллекта
УК-1.3	Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности
Б1.О.03	Математическое моделирование и проектирование
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.02	Системы искусственного интеллекта
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-2.1	Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения
Б1.О.05	Экосистема стартапов и бизнес проектирование в пищевой отрасли
Б1.О.12	Технологическое проектирование и оптимизация предприятий в отрасли
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.2	Формирует план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения
Б1.О.05	Экосистема стартапов и бизнес проектирование в пищевой отрасли
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.3	Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами
Б1.О.05	Экосистема стартапов и бизнес проектирование в пищевой отрасли
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.4	Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях) и предлагает пути его внедрения в практику
Б1.О.05	Экосистема стартапов и бизнес проектирование в пищевой отрасли
Б3.01	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-3.1	Разрабатывает командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий
Б1.О.07	Управление персоналом
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.2	Применяет эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту
Б1.О.07	Управление персоналом
Б1.В.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.3	Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий обладая навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон
Б1.О.07	Управление персоналом
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.4	Планирует командную работу, распределяет поручения, делегирует полномочия и управляет членами команды
Б1.О.07	Управление персоналом
Б3.01	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-4.1	Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)
Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.2	Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные
Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.3	Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях
Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
УК-5.1	Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей
Б1.О.01	Философские проблемы и методология науки
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.2	Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
Б1.О.01	Философские проблемы и методология науки
Б3.01	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-6.1	Владеет методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда
Б1.О.08	Технология профессионально-ориентированного обучения
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Технология управления саморазвитием специалиста
УК-6.2	Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни
Б1.О.01	Философские проблемы и методология науки
Б1.О.08	Технология профессионально-ориентированного обучения
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Технология управления саморазвитием специалиста
УК-6.3	Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности
Б1.О.04	Методология научных исследований
Б1.О.10	Новейшие методы и измерительные системы оценки качества и безопасности пищевой продукции
Б1.В.02	Технология разработки нормативной и технической документации
Б1.В.ДВ.02.01	Современные системы технического оснащения пищевого производства
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация технологических систем в отрасли
Б2.О.01	Учебная практика
Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика
Б2.О.02	Производственная практика
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика
Б2.В.01(П)	Проектно-технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Технология управления саморазвитием специалиста
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
ОПК-1.1	Разрабатывает эффективную стратегию по управлению проектными задачами при реализации целей предприятия
Б1.О.05	Экосистема стартапов и бизнес проектирование в пищевой отрасли
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.2	Формирует инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
Б1.О.05	Экосистема стартапов и бизнес проектирование в пищевой отрасли
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-2.1	Использует инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения различного назначения
Б1.О.11	Высокотехнологичные производства пищевой отрасли
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.2	Осуществляет поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
Б1.О.13	Биодизайн и моделирование рецептур инновационных продуктов соевыми компонентами
Б3.01	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-3.1	Использует современные системы управления качеством в конкретных условиях предприятий
Б1.О.14	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3.2	Осуществляет поиск и принимает оптимальные решения при создании высокотехнологической продукции
Б1.О.14	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3.3	Контролирует технологические риски при разработке технологии продуктов питания животного происхождения
Б1.О.14	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

ОПК-4.1	Использует методы моделирования при производстве продуктов питания животного происхождения
Б1.О.13	Биодизайн и моделирование рецептур инновационных продуктов соевыми компонентами
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4.2	Проектирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения
Б1.О.12	Технологическое проектирование и оптимизация предприятий в отрасли
Б1.О.13	Биодизайн и моделирование рецептур инновационных продуктов соевыми компонентами
Б2.О.01	Учебная практика
Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика
Б2.О.02	Производственная практика
Б2.О.02.02(П)	Научно-исследовательская работа
Б3.01	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-5.1	Применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач
Б1.О.04	Методология научных исследований
Б1.О.11	Высокотехнологичные производства пищевой отрасли
Б2.О.02	Производственная практика
Б2.О.02.02(П)	Научно-исследовательская работа
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.2	Самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования
Б1.О.10	Новейшие методы и измерительные системы оценки качества и безопасности пищевой продукции
Б2.О.02	Производственная практика
Б2.О.02.02(П)	Научно-исследовательская работа
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации
ОПК-6.1	Проектирует образовательные программы, выбирает методы научно-методической работы, интерпретирует и представляет результаты работы
Б1.О.08	Технология профессионально-ориентированного обучения
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6.2	Формирует требования к научно-методическому обеспечению учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения
Б1.О.08	Технология профессионально-ориентированного обучения
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский
ПК-1	Способен организовывать научно-исследовательскую и производственно-технологическую работы в области прогрессивных технологий
ПК-1.1	Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств
Б1.О.13	Биодизайн и моделирование рецептур инновационных продуктов соевыми компонентами
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.2	Выполняет исследовательские и экспериментальные работы с целью модификации или разработки новой продукции животного происхождения с основами патентования
Б1.О.04	Методология научных исследований
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:	производственно-технологический
ПК-2	Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
ПК-2.1	Разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования
Б1.О.13	Биодизайн и моделирование рецептур инновационных продуктов соевыми компонентами
Б1.В.ДВ.01.01	Пищевая инженерия и биотехнология
Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.2	Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения
Б1.В.02	Технология разработки нормативной и технической документации
Б2.В.01(П)	Проектно-технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий
ПК-3	Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения
ПК-3.1	Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения
Б1.В.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания
Б1.В.ДВ.01.01	Пищевая инженерия и биотехнология
Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания

	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3.2		Применяет способы организации производством продуктов питания животного происхождения
	Б1.В.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3.3		Применяет основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды
	Б1.О.06	Современные проблемы техники и технологии в пищевой инженерии
	Б2.О.02	Производственная практика
	Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4		Способен осуществлять стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4.1		Участвует в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
	Б1.В.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания
	Б1.В.ДВ.01.01	Пищевая инженерия и биотехнология
	Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.2		Координирует производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения
	Б1.В.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-6		Способен применять современные интеллектуальные технологии и прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ПК-6.1		Владеет навыками использования современных интеллектуальных технологий для решения профессиональных программ
	Б1.О.09	Интеллектуальные информационные технологии
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-6.2		Применяет в профессиональной деятельности прикладные компьютерные программы и современные технологии обработки информации
	Б1.О.09	Интеллектуальные информационные технологии
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:		проектный
ПК-5		Способен осуществлять деятельность по проектированию в области производства продуктов питания животного происхождения
ПК-5.1		Разрабатывает предложения по реконструкции и модернизации действующих предприятий и организывает новые цеха и участки
	Б1.О.12	Технологическое проектирование и оптимизация предприятий в отрасли
	Б2.В.01(П)	Проектно-технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5.2		Внедряет новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях
	Б1.В.ДВ.02.01	Современные системы технического оснащения пищевого производства
	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация технологических систем в отрасли
	Б2.В.01(П)	Проектно-технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-3.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-5.1
Б1.О.01	Философские проблемы и методология науки	УК-5.1; УК-5.2; УК-6.2
Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.03	Математическое моделирование и проектирование	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3
Б1.О.04	Методология научных исследований	УК-6.3; ОПК-5.1; ПК-1.2
Б1.О.05	Экосистема стартапов и бизнес проектирование в пищевой отрасли	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ОПК-1.1; ОПК-1.2
Б1.О.06	Современные проблемы техники и технологии в пищевой инженерии	УК-1.1; ПК-3.3
Б1.О.07	Управление персоналом	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4
Б1.О.08	Технология профессионально-ориентированного обучения	УК-6.1; УК-6.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2
Б1.О.09	Интеллектуальные информационные технологии	ПК-6.1; ПК-6.2
Б1.О.10	Новейшие методы и измерительные системы оценки качества и безопасности пищевой продукции	УК-6.3; ОПК-5.2
Б1.О.11	Высокотехнологичные производства пищевой отрасли	ОПК-2.1; ОПК-5.1
Б1.О.12	Технологическое проектирование и оптимизация предприятий в отрасли	УК-2.1; ОПК-4.2; ПК-5.1
Б1.О.13	Биодизайн и моделирование рецептур инновационных продуктов соевыми компонентами	ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-1.1; ПК-2.1
Б1.О.14	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-3.2; УК-6.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.2
Б1.В.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания	УК-3.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.02	Технология разработки нормативной и технической документации	УК-6.3; ПК-2.2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.01)	ПК-2.1; ПК-3.1; ПК-4.1
Б1.В.ДВ.01.01	Пищевая инженерия и биотехнология	ПК-2.1; ПК-3.1; ПК-4.1
Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания	ПК-2.1; ПК-3.1; ПК-4.1
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	УК-6.3; ПК-5.2
Б1.В.ДВ.02.01	Современные системы технического оснащения пищевого производства	УК-6.3; ПК-5.2
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация технологических систем в отрасли	УК-6.3; ПК-5.2
Б2	Практика	УК-6.3; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-2.2; ПК-3.3; ПК-5.1; ПК-5.2
Б2.О	Обязательная часть	УК-6.3; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-3.3
Б2.О.01	Учебная практика	УК-6.3; ОПК-4.2
Б2.О.01.01(У)	Технологическая практика	УК-6.3; ОПК-4.2
Б2.О.02	Производственная практика	УК-6.3; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-3.3
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика	УК-6.3; ПК-3.3
Б2.О.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-6.3; ПК-2.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б2.В.01(П)	Проектно-технологическая практика	УК-6.3; ПК-2.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-5.1; ПК-5.2
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-5.1; ПК-5.2
ФТД	Факультативы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
ФТД.01	Технология управления саморазвитием специалиста	УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
ФТД.02	Системы искусственного интеллекта	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3

№			Индекс			Наименование			Семестр 1										Семестр 2																				
									Контроль	Академических часов									з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов																з.е.	Неделя
										Всего	Кон такт.	Лек	Пр	КПП П	ППП ПП	СР	КЭ	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Конс	КЗ	КПУП	КПП П	ППП УП	ППП ПП	ПД	СР	КЭ	Контр оль			
ИТОГО (с факультативами)							1008										28	20		1152																	32	20 3/6	
ИТОГО по ОП (без факультативов)							1008										28			1152																	32		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			ОП, факультативы (в период ТО)				17												51,8																				
			ОП, факультативы (в период экз. сес.)				-1											205,6																					
			Аудиторная нагрузка				8											25,2																					
			Контактная работа				8											25,2																					
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)							36	16	8	8			18		2	1	ТО: 2 Э:		828	352,3	126	38	144	4	1,5					38	373,7	0,8	102	23	ТО: 14 Э: 1/2				
1	Б1.О.01	Философские проблемы и методология науки																Эк	108	24,4	10		12	2						72,6	0,4	11	3						
2	Б1.О.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности																За	108	26,25		26			0,25					68,75		13	3						
3	Б1.О.03	Математическое моделирование и проектирование																За	108	22,25	10	12			0,25				72,75		13	3							
4	Б1.О.04	Методология научных исследований																За	108	66,25	28		28		0,25			10	28,75		13	3							
5	Б1.О.06	Современные проблемы техники и технологии в пищевой инженерии					36	16	8	8			18		2	1		За	72	42,25	14		28		0,25				16,75		13	2							
6	Б1.О.08	Технология профессионально-ориентированного обучения																За	108	20,25	8		12		0,25				74,75		13	3							
7	Б1.О.10	Новейшие методы и измерительные системы оценки качества и безопасности пищевой продукции																За	108	70,25	28		28		0,25			14	24,75		13	3							
8	Б1.О.13	Биодизайн и моделирование рецептур инновационных продуктов соевыми компонентами																Эк	108	80,4	28		36	2				14	14,6	0,4	13	3							
ПРАКТИКИ																			324	284							18	8	90	168		40		9	6				
Б2.О.01.01(У)			Технологическая практика															За	108	108						18		90				3	2						
Б2.О.02.01(П)			Технологическая практика			За	972	790				34	756	182		27	18																						
Б2.О.02.02(П)			Научно-исследовательская работа															За	216	176							8		168		40		6	4					
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																							
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ						За											Эк(2) За(8)																						
КАНИКУЛЫ																	5/6																		8 4/6				

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 3														з.е.	Неделя	Контроль	Семестр 4														з.е.	Неделя
				Академических часов												Академических часов																				
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Кон с	КЗ	ПД	ППП ЛЗ	ККП	СР	КЭ	Контр оль	Всего				Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Кон с	КЗ	КВ	КПП П	ППП ПП	СР	КЭ	Контр оль				
ИТОГО (с факультативами)		1080													30	17 1/6	1296															36	23 4/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)		864													24		1296															36				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)		55,4														56,8																			
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)		315,6														104,4																			
	Аудиторная нагрузка		30,7														36,1																			
	Контактная работа		30,7														36,1																			
дисциплины (модули)			1080	544,8	152	16	236	4	2	114	16	4	378,2	0,8	157	30	ТО: 16 2/3 Э: 1/2	216	126,65	62	32	30	2	0,25				72,35	0,4	17	6	ТО: 3 1/2 Э: 1/6				
1	Б1.О.05	Экосистема стартапов и бизнес проектирование в пищевой отрасли	За	108	66,25	16		32		0,25	18			23,75		18	3																			
2	Б1.О.07	Управление персоналом	За	108	28,25	10		18		0,25				61,75		18	3																			
3	Б1.О.09	Интеллектуальные информационные технологии																	За	108	64,25	32	32			0,25			28,75		15	3				
4	Б1.О.11	Высокотехнологичные производства пищевой отрасли	Эк	108	68,4	18	8	16	2		16	8		21,6	0,4	18	3																			
5	Б1.О.12	Технологическое проектирование и оптимизация предприятий в отрасли	За	108	72,25	20		36		0,25	16			22,75		13	3																			
6	Б1.О.14	Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности																	Эк	108	62,4	30		30	2				43,6	0,4	2	3				
7	Б1.В.01	Экономико-организационные аспекты производства новых видов продуктов питания	За	108	68,25	18		34		0,25	16			21,75		18	3																			
8	Б1.В.02	Технология разработки нормативной и технической документации	Эк КП	108	72,4	18		32	2		16		4	17,6	0,4	18	3																			
9	Б1.В.ДВ.01.01	Пищевая инженерия и биотехнология	За	108	68,25	18	8	18		0,25	16	8		21,75		18	3																			
10	Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания	За	108	68,25	18	8	18		0,25	16	8		21,75		18	3																			
11	Б1.В.ДВ.02.01	Современные системы технического оснащения пищевого производства	За	108	68,25	18		34		0,25	16			21,75		18	3																			
12	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация технологических систем в отрасли	За	108	68,25	18		34		0,25	16			21,75		18	3																			
13	ФТД.01	Технология управления саморазвитием специалиста	За	108	16,25	8		8		0,25				91,75			3																			
14	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта	За	108	16,25	8		8		0,25				73,75		18	3																			
ПРАКТИКИ		(План)																	864	704							32	672	160		24	16				
Б2.В.01(П)		Проектно-технологическая практика																За	864	704							32	672	160		24	16				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																216	91				60		31			125		6	4				
Б3.01		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы																	216	91				60		31			125		6	4				
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(2) За(8) КП												Эк За(2)																					
КАНИКУЛЫ															5/6															8 3/6						

		Итого					
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		
					Мин.	Макс.	Факт
	Итого (с факультативами)				126	126	126
	Итого по ОП (без факультативов)				120	120	120
Б1	Дисциплины (модули)	78%	22%	50%	54	54	54
Б1.О	Обязательная часть				42	42	42
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				12	12	12
Б2	Практика	60%	40%	0%	60	60	60
Б2.О	Обязательная часть				36	36	36
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				24	24	24
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	6	6
ФТД	Факультативы				6	6	6
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					52
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					240
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					27.8
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					1007.25
		Блок Б2					1778
		Блок Б3					91
		Блок ФТД					32.5
		Итого по всем блокам					2908.75
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					
		ЗАЧЕТ (За)					
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)					
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					32.97%
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					65%	
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					51.81%	

Курс 1			Курс 2		
Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
60	28	32	66	30	36
60	28	32	60	24	36
24	1	23	30	24	6
24	1	23	18	12	6
			12	12	
36	27	9	24		24
36	27	9			
			24		24
			6		6
			6	6	
-	17	51.8	-	55.4	56.8
-		205.6	-	315.6	104.4
-	8	25.2	-	30.7	36.1
-	16	352.3	-	512.3	126.65
-	790	284	-		704
-			-		91
-			-	32.5	
-	806	636.3	-	544.8	921.65
2		2	3	2	1
9	1	8	8	6	2
			1	1	