Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 01.09.2022 11:35:51
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

В соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства
Российской Федерации от 8 июля 2022 г. № 427
переименовано Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии
имени Н.И. Вавилова»
в Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный университет имени Н.И. Вавилова»

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Д.А. Соловьев*

«23» июня 2022 г.

План одобрен Ученым советом

Протокол № 9 от 22.06.2022

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

Продукты питания из растительного сырья

Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 2г 6м

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	*Приказ Минтруда*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	№ 694н от 28.10.2019 г.

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____ / С.А. Макаров/

Начальник УОКО _____ / А.Б. Хохлов/

И. о. декана _____ / Н.Л. Моргунова/

Календарный учебный график 2022-2023 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Пн		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
Вт		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
Ср		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
Чт	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
Пт	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
Сб	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	
Вс	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	
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																						Э	Э			Э	Э			П			Н				*	*					*											К
Вт																										Э	Э			П			Н				*	*																К
Ср															К	К			*			Э	Э	Э	Э	Э	Э	*		П	П		Н	Н																		К	К	К	К
Чт																										*	Э			П			Н																				К	К
Пт										*																Э	Э			П			Н																		К	К	К	=
Сб																										Э				П			Н																		К	К	К	

Календарный учебный график 2023-2024 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август					
Пн		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	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
Вт		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	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
Ср		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	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	
Чт		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	29	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	
Пт		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	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	
Сб	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	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	
Вс	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	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	
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	54
Пн																				*						Э		Э		Э	Э		П			П	П																	К
Вт																										Э		Э			Э		П			П	П																	К
Ср																			*			Э		Э		Э		Э	Э	Э	Э		П			*	П					*										К	К	К	К	К	
Чт																										Э		Э			Э		П			П	*																		
Пт																										*		*			*		П			П	П					Н														
Сб										*																*		Э					П			П	П					Н														

Календарный учебный график 2024-2025 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август					
Пн		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
Вт		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
Ср	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
Чт	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	4
Пт	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	5
Сб	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	
Вс	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	
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										*		Н					Д	*		Д				*	К																													
Вт										Н		Н		Д			Д	*		Д				К	К																													
Ср			Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Д	Д	Д	*	*	Д	К	К	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
Чт										Н		Н		Д			*	Д		К				К	=																													
Пт		Н								Н		Н		Д			*	Д		К				К	=																													
Сб		Н								Н				Д			*	Д		К				К	=																													

График сессий

	Курс 1		Курс 2		Курс 3	
	Зимняя сессия		Зимняя сессия		Зимняя сессия	
Продолжительность	40		40		50	
Дата начала/Номер недели	23 января 2023 г.		19 февраля 2024 г.			
Дата окончания/Номер недели	3 марта 2023 г.		29 марта 2024 г.			

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение	**33 1/6**	**29 3/6**	**2 4/6**	65 2/6
Э	Экзаменационные сессии	**5 4/6**	**5 2/6**		11
Н	Научно-исслед. работа	**2**	**1 2/6**	**10**	13 2/6
П	Производственная практика	**2**	**6 4/6**		8 4/6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			**6**	6
К	Каникулы	**7**	**7 2/6**	**5 5/6**	20 1/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	**2 2/6□ (14 дн)**	**2 2/6□ (14 дн)**	**1 3/6□ (9 дн)**	6 1/6□ (37 дн)
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и□ не более 39 нед.	
Итого		**52 1/6**	**52 3/6**	**26**	130 4/6

-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов									Курс 1									Курс 2									Курс 3								
																		-	Зимняя сессия								-	Зимняя сессия								-	Зимняя сессия							
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)						78	78		2808	2808	269.9	88	62	116	3.9	2441.3	96.8	42	1512	32	36	66	2.2	1314.2	61.6		36	1296	56	26	50	1.7	1127.1	35.2										
Обязательная часть						48	48		1728	1728	156.5	46	24	84	2.5	1501.1	70.4	27	972	18	16	52	1.5	840.5	44		21	756	28	8	32	1	660.6	26.4										
Б1.О.01	Методология науки о питании	1				3	3	36	108	108	6.2	2		4	0.2	93	8.8	3	108	2		4	0.2	93	8.8	э																	
Б1.О.02	Философские проблемы науки и техники		1			2	2	36	72	72	4.1	2		2	0.1	67.9		2	72	2		2	0.1	67.9		з																	
Б1.О.03	Математическое моделирование и анализ данных		1			2	2	36	72	72	6.1			6	0.1	65.9		2	72			6	0.1	65.9		з																	
Б1.О.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1				3	3	36	108	108	8.2			8	0.2	91	8.8	3	108			8	0.2	91	8.8	э																	
Б1.О.05	Русский язык в деловой и научной коммуникации	1				2	2	36	72	72	6.2			6	0.2	57	8.8	2	72			6	0.2	57	8.8	э																	
Б1.О.06	Стратегический менеджмент		1			2	2	36	72	72	4.1	2		2	0.1	67.9		2	72	2		2	0.1	67.9		з																	
Б1.О.07	Организация работы малых групп		1			3	3	36	108	108	8.1	2		6	0.1	99.9		3	108	2		6	0.1	99.9		з																	
Б1.О.08	Управление проектами в пищевой промышленности		1			2	2	36	72	72	8.1	2		6	0.1	63.9		2	72	2		6	0.1	63.9		з																	
Б1.О.09	Защита интеллектуальной собственности при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	2				2	2	36	72	72	8.2	4		4	0.2	55	8.8										2	72	4		4	0.2	55	8.8	э									
Б1.О.10	Реология пищевых сред	1				4	4	36	144	144	20.2	4	8	8	0.2	115	8.8	4	144	4	8	8	0.2	115	8.8	э																	
Б1.О.11	Пищевые гидроколлоиды	1				4	4	36	144	144	16.2	4	8	4	0.2	119	8.8	4	144	4	8	4	0.2	119	8.8	э																	
Б1.О.12	Ресурсный потенциал растительного сырья		2			3	3	36	108	108	12.1	4		8	0.1	95.9											3	108	4		8	0.1	95.9		з									
Б1.О.13	Государственные программы в области здорового питания		2			3	3	36	108	108	8.1	4		4	0.1	99.9											3	108	4		4	0.1	99.9		з									
Б1.О.14	ХАССП-система управления безопасностью пищевых продуктов		2			3	3	36	108	108	8.1	4		4	0.1	99.9											3	108	4		4	0.1	99.9		з									
Б1.О.15	Основы рационального питания		2			3	3	36	108	108	8.1	4		4	0.1	99.9											3	108	4		4	0.1	99.9		з									
Б1.О.16	Научные аспекты в технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	2				4	4	36	144	144	12.2	4	4	4	0.2	123	8.8										4	144	4	4	4	0.2	123	8.8	э									
Б1.О.17	Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности	2				3	3	36	108	108	12.2	4	4	4	0.2	87	8.8										3	108	4	4	4	0.2	87	8.8	э									
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						30	30		1080	1080	113.4	42	38	32	1.4	940.2	26.4	15	540	14	20	14	0.7	473.7	17.6		15	540	28	18	18	0.7	466.5	8.8										
Б1.В.01	Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и составом	2				3	3	36	108	108	14.2	4	4	6	0.2	85	8.8										3	108	4	4	6	0.2	85	8.8	э									
Б1.В.02	Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	2	1			7	7	36	252	252	26.2	8	14	4	0.2	217	8.8	5	180	4	8	4	0.2	155	8.8	з	2	72	4	6			62		э									
Б1.В.03	Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения		2			2	2	36	72	72	8.1	4	4		0.1	63.9											2	72	4	4		0.1	63.9		з									
Б1.В.04	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания		2			2	2	36	72	72	8.1	4	4		0.1	63.9											2	72	4	4		0.1	63.9		з									
Б1.В.05	Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания		1			2	2	36	72	72	4.1	2		2	0.1	67.9		2	72	2		2	0.1	67.9		з																	
Б1.В.06	Биотехнологические аспекты при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания		1			2	2	36	72	72	6.1		6		0.1	65.9		2	72		6		0.1	65.9		з																	
Б1.В.07	Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания		1			3	3	36	108	108	8.1	4		4	0.1	99.9		3	108	4		4	0.1	99.9		з																	
Б1.В.08	Современные упаковочные материалы при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания		2			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9											2	72	4		4	0.1	63.9		з									
Б1.В.09	Современные системы измерения параметров технологических процессов производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания		2			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9											2	72	4		4	0.1	63.9		з									
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**	**1**				3	**3**		**108**	**108**	**14.2**	**4**	**6**	**4**	**0.2**	**85**	**8.8**	3	108	**4**	**6**	**4**	**0.2**	**85**	**8.8**	**э**																	
Б1.В.ДВ.01.01	Современные физико-химические методы исследования растительного сырья и продуктов питания	1				3	3	36	108	108	14.2	4	6	4	0.2	85	8.8	3	108	4	6	4	0.2	85	8.8	э																	
Б1.В.ДВ.01.02	Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий	1				3	3	36	108	108	14.2	4	6	4	0.2	85	8.8	3	108	4	6	4	0.2	85	8.8	э																	
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**		**2**			2	**2**		**72**	**72**	**8.1**	**4**		**4**	**0.1**	**63.9**											2	72	**4**		**4**	**0.1**	**63.9**		**з**									
Б1.В.ДВ.02.01	Документооборот и нормирование деятельности при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания		2			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9											2	72	4		4	0.1	63.9		з									
Б1.В.ДВ.02.02	Делопроизводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания		2			2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9											2	72	4		4	0.1	63.9		з									
Блок 2.Практика						33	33		1188	1188	0.6				0.6	1187.4		6	216				0.2	215.8			12	432				0.3	431.7			15	540				0.1	539.9		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						33	33		1188	1188	0.6				0.6	1187.4		6	216				0.2	215.8			12	432				0.3	431.7			15	540				0.1	539.9		
Б2.В.01(Н)	Производственная практика: НИР		123			20	20	36	720	720	0.3				0.3	719.7		3	108				0.1	107.9		з	2	72				0.1	71.9		з	15	540				0.1	539.9		з
Б2.В.02(П)	Технологическая практика		12			6	6	36	216	216	0.2				0.2	215.8		3	108				0.1	107.9		з	3	108				0.1	107.9		з									
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика		2			7	7	36	252	252	0.1				0.1	251.9											7	252				0.1	251.9		з									
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9		324	324	30.5			30	0.5	293.5																			9	324			30	0.5	293.5		
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты					9	9	36	324	324	30.5			30	0.5	293.5																			9	324			30	0.5	293.5		
ФТД.Факультативные дисциплины						2	2		72	72	8.2		8		0.2	63.8											2	72		8		0.2	63.8											
ФТД.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения		2			1	1	36	36	36	4.1		4		0.1	31.9											1	36		4		0.1	31.9		з									
ФТД.02	Технология сбивных хлебобулочных изделий		2			1	1	36	36	36	4.1		4		0.1	31.9											1	36		4		0.1	31.9		з									

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; ПК-6; ПК-7; ПК-8
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-6; ПК-7; ПК-8
Б1.О.01	Методология науки о питании	ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-4
Б1.О.02	Философские проблемы науки и техники	УК-1; УК-5; УК-6
Б1.О.03	Математическое моделирование и анализ данных	ОПК-2; ОПК-4; ПК-1
Б1.О.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4
Б1.О.05	Русский язык в деловой и научной коммуникации	УК-4
Б1.О.06	Стратегический менеджмент	УК-1; ОПК-1
Б1.О.07	Организация работы малых групп	УК-3
Б1.О.08	Управление проектами в пищевой промышленности	УК-2; ОПК-1; ПК-7; ПК-8
Б1.О.09	Защита интеллектуальной собственности при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ОПК-5
Б1.О.10	Реология пищевых сред	ПК-1
Б1.О.11	Пищевые гидроколлоиды	ПК-1
Б1.О.12	Ресурсный потенциал растительного сырья	ПК-3
Б1.О.13	Государственные программы в области здорового питания	ОПК-2; ПК-4
Б1.О.14	ХАССП-система управления безопасностью пищевых продуктов	ОПК-2; ОПК-3; ПК-6
Б1.О.15	Основы рационального питания	ПК-3
Б1.О.16	Научные аспекты в технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ОПК-5; ПК-3; ПК-4
Б1.О.17	Высокотехнологичное оборудование для пищевой промышленности	ОПК-2; ОПК-4; ПК-4
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.01	Конструирование продуктов питания с заданными свойствами и составом	ПК-1; ПК-4
Б1.В.02	Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-4
Б1.В.03	Инновационные способы переработки растительного сырья для производства продуктов специализированного назначения	ПК-4; ПК-7
Б1.В.04	Ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-4; ПК-5
Б1.В.05	Современные тенденции развития пищевых технологий для рынка специализированного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.В.06	Биотехнологические аспекты при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-1
Б1.В.07	Международные стандарты на продукты из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-4; ПК-6
Б1.В.08	Современные упаковочные материалы при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-4; ПК-5
Б1.В.09	Современные системы измерения параметров технологических процессов производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-5
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.01.01	Современные физико-химические методы исследования растительного сырья и продуктов питания	ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.01.02	Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий	ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-6
Б1.В.ДВ.02.01	Документооборот и нормирование деятельности при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-6
Б1.В.ДВ.02.02	Делопроизводство на предприятиях по производству продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания	ПК-6
Б2	Практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8
Б2.О	Обязательная часть	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8
Б2.В.01(Н)	Производственная практика: НИР	ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
Б2.В.03(П)	Преддипломная практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8
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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б3.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	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; ПК-6; ПК-7; ПК-8
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-4; ПК-6
ФТД.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий функционального назначения	ПК-4; ПК-6
ФТД.02	Технология сбивных хлебобулочных изделий	ПК-4; ПК-6

		Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.				
					Не менее	Факт			
	Итого (с факультативами)				110	122	48	50	24
	Итого по ОП (без факультативов)				108	120	48	48	24
Б1	Дисциплины (модули)	62%	38%	16.6%	78	78	42	36	
Б1.О	Обязательная часть					48	27	21	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					30	15	15	
Б2	Практика	0%	100%	0%	21	33	6	12	15
Б2.О	Обязательная часть								
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					33	6	12	15
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9			9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2		2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				37.8	39	39.3	
		в период гос. экзаменов							
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				135	136.2	133.7	
		необязательная				8.2		8.2	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				269.9	136.2	133.7	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					6	5	
		ЗАЧЕТ (За)					9	9	
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					40%			
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					9.61%			