

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шагапсоев Заурби Лелович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.04.2026 11:34:31
Уникальный программный ключ:
3182BED1FEA83D744F6EF5191806FD00

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 10 от 30.04.2026

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленно Технология продуктов из растительного сырья

Кафедра: Технология продукции общественного питания и химия

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования: 2 г.

Год начала подготовки (по учебному пла. 2026
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

Календарный учебный график на 2026-2027 учебный год 1, 2 курса очной формы обучения 2026 года набора

Направление: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль): Технология продуктов из растительного сырья

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шхагапсоев Заурби Лелович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.04.2026 11:34:31
Уникальный программный ключ:
31826ED1F6A83D744F6E5191806FD08

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
Числ а	1-7	8-1	15-	22-	29-5	6-1	13-	20-	27-2	3-9	10-	17-	24-	1-7	8-1	15-	22-	29-4	5-1	12-	19-	26-1	2-8	9-1	16-	23-1	2-8	9-1	16-	23-	30-5	6-1	13-	20-	27-3	4-1	11-	18-	25-	1-7	8-1	15-	22-	29-5	6-1	13-	20-	27-2	3-9	10-	17-	24-					
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
I	*									*									*	*	*	У	У	У	У	У													У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У					
																			*	*	*	У	У	У	У	У									*			У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У						
																			*	*	*	У	У	У	У	У												У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У					
	У	У	*	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	*	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У					
II	*									*									*	*	*	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У			
																			*	*	*	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У			
																			*	*	*	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У			
	У	У	*	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	*	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У				
	Теоретическое обучение и практики					Э Экзаменационные сессии				Н Научно-исслед. работа				П Производственная практика																																											
Пд	Преддипломная практика					Д Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								К Каникулы																																											

-	-	-	Формы пром. атт.						з.е.		Итого акад.часов								Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	ДКР	Др	Экспе р тное	Факт	Экспе р тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подго	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
Считать в плане	Индекс	Наименование																						
Блок 1.Дисциплины (модули)									78	78	2808	2808	796	796	1769	243		27	24	27				
Обязательная часть									37	37	1332	1332	380	380	844	108		12	13	12				
+	Б1.О.01	Философия науки и техники		1					2	2	72	72	36	36	36			2			16	История и философия		
+	Б1.О.02	Методология, организация и представление научного исследования		1					2	2	72	72	36	36	36			2			17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.О.03	Инновационные технологии производства напитков	1						4	4	144	144	36	36	81	27		4			17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.О.04	Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного		1					4	4	144	144	36	36	108			4			17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.О.05	Технология национальных продуктов питания			3				4	4	144	144	36	36	108				4		17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.О.06	Академические и профессиональные коммуникации		2					3	3	108	108	32	32	76				3		17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.О.07	Стратегическое планирование и управление производства			2				4	4	144	144	32	32	112				4		13	Управление		
+	Б1.О.08	Научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из	2			2			4	4	144	144	32	32	85	27			4		17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.О.09	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	3						6	6	216	216	68	68	121	27			2	4	17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.О.10	Управление качеством и безопасностью продуктов питания из растительного	3						4	4	144	144	36	36	81	27				4	17	Технология продукции общественного питания и химия		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									41	41	1476	1476	416	416	925	135		15	11	15				
+	Б1.В.01	Технология хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного сырья		1					4	4	144	144	36	36	108			4			17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.В.02	Проектирование технологических процессов пищевых производств	1						4	4	144	144	36	36	81	27		4			17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.В.03	Современные технологии производства хлебобулочных, кондитерских и	1						4	4	144	144	36	36	81	27		4			17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.В.04	Тара и упаковка для продуктов питания из растительного сырья		2					3	3	108	108	32	32	76				3		17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.В.05	Холодильная технология продуктов питания	2						4	4	144	144	32	32	85	27			4		17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.В.06	Высокотехнологичное оборудование для производства продуктов питания из	3	2					6	6	216	216	68	68	94	54			2	4	17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.В.07	Современные методы оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовых		3					4	4	144	144	36	36	108					4	17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.В.08	Современная технология продуктов детского питания		3					4	4	144	144	36	36	108					4	17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		1					3	3	108	108	36	36	72			3						
+	Б1.В.ДВ.01.0	Функциональные пищевые ингредиенты и добавки		1					3	3	108	108	36	36	72			3			17	Технология продукции общественного питания и химия		
-	Б1.В.ДВ.01.0	Технология сушки продуктов питания из растительного сырья		1					3	3	108	108	36	36	72			3			17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		2					2	2	72	72	32	32	40				2					
+	Б1.В.ДВ.02.0	Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья		2					2	2	72	72	32	32	40				2		17	Технология продукции общественного питания и химия		
-	Б1.В.ДВ.02.0	Формирование цвета, вкуса и аромата продуктов питания из растительного		2					2	2	72	72	32	32	40				2		17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		3					3	3	108	108	36	36	72					3				
-	Б1.В.ДВ.03.0	Ресурсосберегающие технологии продуктов питания из растительного		3					3	3	108	108	36	36	72					3	17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.В.ДВ.03.0	Рациональное использование вторичных сырьевых ресурсов в технологиях продуктов питания из растительного		3					3	3	108	108	36	36	72					3	17	Технология продукции общественного питания и химия		
Блок 2.Практика									33	33	1188	1188	5	5	1183			3	6	3	21			
Обязательная часть									15	15	540	540	2	2	538				3		12			

-	-	-	Формы пром. атт.						з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра			
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	ДКР	Др	Экспе р тное	Факт	Экспе р тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подго	з.е.	з.е.	з.е.			з.е.	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	ДКР	Др	Экспе р тное	Факт	Экспе р тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подго	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование	
+	Б2.О.01(П)	Производственная практика, технологическая			24				6	6	216	216	1	1	215				3		3	17	Технология продукции общественного питания и химия	
+	Б2.О.02(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-			4				9	9	324	324	1	1	323						9	17	Технология продукции общественного питания и химия	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									18	18	648	648	3	3	645			3	3	3	9			
+	Б2.В.01(Н)	Производственная практика, научно-производственная			4				6	6	216	216	1	1	215						6	17	Технология продукции общественного питания и химия	
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая			4				3	3	108	108	1	1	107						3	17	Технология продукции общественного питания и химия	
+	Б2.В.03(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа		3					9	9	324	324	1	1	323			3	3	3		17	Технология продукции общественного питания и химия	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	9	324	324	1	1	323						9			
+	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							9	9	324	324	1	1	323							9	17	Технология продукции общественного питания и химия
ФТД.Факультативы									2	2	72	72	34	34	38			1	1					
+	ФТД.01	Оформление и защита интеллектуальной собственности		1					1	1	36	36	18	18	18			1				17	Технология продукции общественного питания и химия	
+	ФТД.02	Технология макаронных изделий быстрого приготовления		2					1	1	36	36	16	16	20				1			17	Технология продукции общественного питания и химия	

План Учебный план магистратуры '19.04.02 ППРС ОФО 2026.plx', код направления 19.04.02, направленность (профиль) : Технология продуктов из растительного сырья, год начала подгото

	-	-	Формы пром. атт.					з.е.	Итого акад.часов					Курс 1										Курс 2										Закрепленная кафедра							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет с оц.	КР	ДКР	Др	Экспе р тное	Экспе р тное	Конт. раб.	Ауд.	СР	Интер часы	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Код	Наименование		
Блок 1.Дисциплины (модули)								78	2808	796	796	1769	286	27	144	90	54	603	81	24	128	32	96	527	81	27	126	54	72	639	81										
Обязательная часть								37	1332	380	380	844	138	12	72	36	36	261	27	13	64	16	48	313	27	12	54	18	36	270	54										
+	Б1.О.01	Философия науки и техники		1				2	72	36	36	36	12	2	18		18	36																				16	История и философия		
+	Б1.О.02	Методология, организация и представление научного исследования		1				2	72	36	36	36	12	2	18		18	36																				17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.О.03	Инновационные технологии производства напитков	1					4	144	36	36	81	16	4	18	18		81	27																			17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.О.04	Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного		1				4	144	36	36	108	12	4	18	18		108																				17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.О.05	Технология национальных продуктов питания			3			4	144	36	36	108	18												4	18	18		108									17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.О.06	Академические и профессиональные коммуникации		2				3	108	32	32	76	8						3	16		16	76														17	Технология продукции общественного питания и химия			
+	Б1.О.07	Стратегическое планирование и управление производства			2			4	144	32	32	112	16						4	16		16	112														13	Управление			
+	Б1.О.08	Научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из	2			2		4	144	32	32	85	10						4	16		16	85	27													17	Технология продукции общественного питания и химия			
+	Б1.О.09	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	3					6	216	68	68	121	22						2	16	16		40		4	18		18	81	27							17	Технология продукции общественного питания и химия			
+	Б1.О.10	Управление качеством и безопасностью продуктов питания из растительного	3					4	144	36	36	81	12												4	18		18	81	27							17	Технология продукции общественного питания и химия			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								41	1476	416	416	925	148	15	72	54	18	342	54	11	64	16	48	214	54	15	72	36	36	369	27										
+	Б1.В.01	Технология хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного сырья		1				4	144	36	36	108	14	4	18	18		108																				17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.В.02	Проектирование технологических процессов пищевых производств	1					4	144	36	36	81	16	4	18		18	81	27																			17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.В.03	Современные технологии производства хлебобулочных, кондитерских и	1					4	144	36	36	81	16	4	18	18		81	27																			17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.В.04	Тара и упаковка для продуктов питания из растительного сырья		2				3	108	32	32	76	12						3	16		16	76														17	Технология продукции общественного питания и химия			
+	Б1.В.05	Холодильная технология продуктов питания	2					4	144	32	32	85	14						4	16	16		85	27													17	Технология продукции общественного питания и химия			
+	Б1.В.06	Высокотехнологичное оборудование для производства продуктов питания из	3	2				6	216	68	68	94	10						2	16		16	13	27	4	18		18	81	27							17	Технология продукции общественного питания и химия			
+	Б1.В.07	Современные методы оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовых		3				4	144	36	36	108	14												4	18	18		108									17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.В.08	Современная технология продуктов детского питания		3				4	144	36	36	108	14												4	18	18		108									17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		1				3	108	36	36	72	12	3	18	18		72																							
+	Б1.В.ДВ.01.0	Функциональные пищевые ингредиенты и добавки		1				3	108	36	36	72	12	3	18	18		72																				17	Технология продукции общественного питания и химия		
-	Б1.В.ДВ.01.0	Технология сушки продуктов питания из растительного сырья		1				3	108	36	36	72	12	3	18	18		72																				17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		2				2	72	32	32	40	12						2	16		16	40																		
+	Б1.В.ДВ.02.0	Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья		2				2	72	32	32	40	12						2	16		16	40														17	Технология продукции общественного питания и химия			
-	Б1.В.ДВ.02.0	Формирование цвета, вкуса и аромата продуктов питания из растительного		2				2	72	32	32	40	12						2	16		16	40														17	Технология продукции общественного питания и химия			
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		3				3	108	36	36	72	14													3	18		18	72											
-	Б1.В.ДВ.03.0	Ресурсосберегающие технологии продуктов питания из растительного		3				3	108	36	36	72	14													3	18		18	72								17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	Б1.В.ДВ.03.0	Рациональное использование вторичных сырьевых ресурсов в технологиях продуктов питания из		3				3	108	36	36	72	14													3	18		18	72								17	Технология продукции общественного питания и химия		
Блок 2.Практика								33	1188	5	5	1183		3				108		6					216		3			1	107		21		4	752					
Обязательная часть								15	540	2	2	538								3					108							12		2	430						
+	Б2.О.01(П)	Производственная практика, технологическая			24			6	216	1	1	215							3					108			3					1	107			17	Технология продукции общественного питания и химия				
+	Б2.О.02(Па)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-			4			9	324	1	1	323															9				1	323			17	Технология продукции общественного питания и химия					
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								18	648	3	3	645		3				108		3					108		3			1	107		9		2	322					
+	Б2.В.01(Н)	Производственная практика, научно-производственная			4			6	216	1	1	215																6				1	215			17	Технология продукции общественного питания и химия				

План Учебный план магистратуры '19.04.02 ППРС ОФО 2026.plx', код направления 19.04.02, направленность (профиль) : Технология продуктов из растительного сырья, год начала подгото

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.						з.е.	Итого акад. часов					Курс 1										Курс 2										Закрепленная кафедра	
			Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КР	ДКР	Др		Экспертное	Экспертное	Конт. раб.	Ауд.	СР	Интер часы	Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4					
																з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лаб
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая			4				3	108	1	1	107																			17	Технология продукции общественного питания и химия			
+	Б2.В.03(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа		3					9	324	1	1	323		3				108		3				108		3			1	107		17	Технология продукции общественного питания и химия		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									9	324	1	1	323																	9		1	323			
+	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							9	324	1	1	323																	9			1	323	17	Технология продукции общественного питания и химия
ФТД.Факультативы									2	72	34	34	38	4	1	9		9	18		1	8		8	20											
+	ФТД.01	Оформление и защита интеллектуальной собственности		1					1	36	18	18	18	2	1	9		9	18														17	Технология продукции общественного питания и химия		
+	ФТД.02	Технология макаронных изделий быстрого приготовления		2					1	36	16	16	20	2							1	8		8	20								17	Технология продукции общественного питания и химия		

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
Б1.О.07	Стратегическое планирование и управление производства	
Б1.О.08	Научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья	
Б2.О.02(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
Б1.О.07	Стратегическое планирование и управление производства	
Б1.В.02	Проектирование технологических процессов пищевых производств	
Б3.01	Выполнение, 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.О.07	Стратегическое планирование и управление производства	
Б3.01	Выполнение, 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.О.06	Академические и профессиональные коммуникации	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
Б1.О.01	Философия науки и техники	
Б3.01	Выполнение, 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.О.07	Стратегическое планирование и управление производства	
Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
Б1.О.07	Стратегическое планирование и управление производства	
Б2.О.01(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
Б1.О.04	Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	
Б1.О.05	Технология национальных продуктов питания	
Б1.О.09	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б2.О.01(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ФТД.01	Оформление и защита интеллектуальной собственности	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК
Б1.О.04	Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	
Б1.О.09	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.10	Управление качеством и безопасностью продуктов питания из растительного сырья	
Б2.О.01(П)	Производственная практика, технологическая	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
Б1.О.04	Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	
Б1.О.08	Научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья	
Б2.О.02(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ОПК
Б1.О.02	Методология, организация и представление научного исследования	
Б2.О.02(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения	-
Б1.О.09	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б2.О.02(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(Н)	Производственная практика, научно-производственная	
Б2.В.03(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
Б1.О.04	Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	
Б1.О.07	Стратегическое планирование и управление производством	
Б2.О.02(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Технология макаронных изделий быстрого приготовления	
ПК-3	Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
Б1.О.03	Инновационные технологии производства напитков	
Б1.О.09	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.01	Технология хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.02	Проектирование технологических процессов пищевых производств	
Б1.В.03	Современные технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.04	Тара и упаковка для продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.05	Холодильная технология продуктов питания	
Б1.В.06	Высокотехнологичное оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.07	Современные методы оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	
Б1.В.08	Современная технология продуктов детского питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.02.02	Формирование цвета, вкуса и аромата продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.01	Ресурсосберегающие технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.02	Рациональное использование вторичных сырьевых ресурсов в технологиях продуктов питания из растительного сырья	
Б2.О.01(П)	Производственная практика, технологическая	
Б2.О.02(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач	-
Б1.О.03	Инновационные технологии производства напитков	
Б1.О.05	Технология национальных продуктов питания	
Б1.О.09	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.01	Технология хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного сырья	
Б1.В.02	Проектирование технологических процессов пищевых производств	
Б1.В.03	Современные технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.08	Современная технология продуктов детского питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Функциональные пищевые ингредиенты и добавки	
Б1.В.ДВ.01.02	Технология сушки продуктов питания из растительного сырья	
Б2.О.01(П)	Производственная практика, технологическая	
Б2.О.02(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	-
Б1.О.10	Управление качеством и безопасностью продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.01	Ресурсосберегающие технологии продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.03.02	Рациональное использование вторичных сырьевых ресурсов в технологиях продуктов питания из растительного сырья	
Б2.О.02(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая	
Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.О.01	Философия науки и техники	УК-5
Б1.О.02	Методология, организация и представление научного исследования	ОПК-5
Б1.О.03	Инновационные технологии производства напитков	ПК-3; ПК-4
Б1.О.04	Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-2
Б1.О.05	Технология национальных продуктов питания	ОПК-2; ПК-4
Б1.О.06	Академические и профессиональные коммуникации	УК-4
Б1.О.07	Стратегическое планирование и управление производства	УК-1; УК-2; УК-3; УК-6; ОПК-1; ПК-2
Б1.О.08	Научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья	УК-1; ОПК-4
Б1.О.09	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.О.10	Управление качеством и безопасностью продуктов питания из растительного сырья	ОПК-3; ПК-5
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Технология хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного сырья	ПК-3; ПК-4
Б1.В.02	Проектирование технологических процессов пищевых производств	УК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.03	Современные технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-3; ПК-4
Б1.В.04	Тара и упаковка для продуктов питания из растительного сырья	ПК-3
Б1.В.05	Холодильная технология продуктов питания	ПК-3
Б1.В.06	Высокотехнологичное оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-3
Б1.В.07	Современные методы оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	ПК-3
Б1.В.08	Современная технология продуктов детского питания	ПК-3; ПК-4

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-4
Б1.В.ДВ.01.01	Функциональные пищевые ингредиенты и добавки	ПК-4
Б1.В.ДВ.01.02	Технология сушки продуктов питания из растительного сырья	ПК-4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-3
Б1.В.ДВ.02.01	Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья	ПК-3
Б1.В.ДВ.02.02	Формирование цвета, вкуса и аромата продуктов питания из растительного сырья	ПК-3
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-3; ПК-5
Б1.В.ДВ.03.01	Ресурсосберегающие технологии продуктов питания из растительного сырья	ПК-3; ПК-5
Б1.В.ДВ.03.02	Рациональное использование вторичных сырьевых ресурсов в технологиях продуктов питания из растительного сырья	ПК-3; ПК-5
Б2	Практика	УК-1; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.О.01(П)	Производственная практика, технологическая	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-4
Б2.О.02(Пд)	Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	УК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-6; ПК-1; ПК-5
Б2.В.01(Н)	Производственная практика, научно-производственная	ПК-1
Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая	УК-1; УК-6; ПК-5
Б2.В.03(Н)	Производственная практика, научно-исследовательская работа	ПК-1
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
Б3.01	Выполнение, 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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
ФТД	Факультативы	ОПК-2; ПК-2
ФТД.01	Оформление и защита интеллектуальной собственности	ОПК-2
ФТД.02	Технология макаронных изделий быстрого приготовления	ПК-2