

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 29.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа магистратуры: Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств
Кафедра: Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
Институт: Пищевых производств

Квалификация: МАГИСТР

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 2 г. 5 м.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
Учебный год 2024-2025
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

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский
технологический
организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРИМП [подпись] / Крымкова В.Г./

начальник УМО [подпись] / Новикова В.Б./

и.о. директора ИПП [подпись] / Чаплыгина И.А./

руководитель магистерской программы [подпись] / Янова М.А./

председатель методической комиссии ИПП [подпись] / Кох Д.А./

исполнительный директор ООО "Дивногорский хлебозавод" [подпись] / Демидов Е.Л./



Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль				23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август						
	Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	6 - 12	13 - 19		20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	5 - 11	12 - 18		19 - 25	2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	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				
I	=	=	=	=			Э	Э	Э	К								К	*							*		*						К	К	К																				
II	К	К	К	К			Э	Э	Э	К	К	П	П	П	П	П	П	К	*							*	П	*			Э																									
III	К	К	К	К				П	П	К	П	П	П	К	Д	Д		Д	*	Д				К	К	К	*		=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
Теоретическое обучение	32 4/6	26 4/6	3	62 2/6
Э Экзаменационные сессии	6	5 5/6		11 5/6
П Производственная практика	2	8	6	16
Д Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			6	6
К Продолжительность каникул	61 дн	64 дн	38 дн	163 дн
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	14 дн	14 дн	9 дн	37 дн
Продолжительность	365 дн	365 дн	154 дн	
Високосный год	-	-	-	
Студентов			10	
Групп			1	

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Анализирует проблемную ситуацию, выделяя ее базовые составляющие и связи между ними	-
УК-1.2	Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	-
УК-1.3	Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	-
УК-2.2	Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	-
УК-2.3	Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы	-
Б1.О.13	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б3.01(Д)	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
УК-3.1	Демонстрирует знание методов формирования команды и управления командной работой	-
УК-3.2	Разрабатывает и реализует командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленной цели	-
УК-3.3	Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.11	Управление персоналом в отраслях и на предприятиях агропромышленного комплекса	
Б1.О.13	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б3.01(Д)	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
УК-4.1	Редактирует, составляет и переводит различные академические тексты в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	-
УК-4.2	Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	-
УК-4.3	Демонстрирует умения участвовать в научной дискуссии в процессе академического и профессионального взаимодействия	-
Б1.О.02	Профессиональный иностранный язык	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК

Индекс	Содержание	Тип
УК-5.1	Имеет представление о сущности и принципах анализа разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	-
УК-5.2	Демонстрирует способность анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	-
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.О.11	Управление персоналом в отраслях и на предприятиях агропромышленного комплекса	
Б3.01(Д)	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
УК-6.1	Определяет стимулы, мотивы и приоритеты собственной профессиональной деятельности и цели карьерного роста	-
УК-6.2	Проводит рефлексию своей деятельности и разрабатывает способы ее совершенствования	-
УК-6.3	Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития	-
Б1.О.13	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
ОПК-1.1	Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий по производству продуктов растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях	-
ОПК-1.2	Составляет проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья	-
ОПК-1.3	Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.05	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	
Б1.О.13	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б1.О.15	Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	
Б1.О.16	Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-2.1	Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	-
ОПК-2.2	Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья и готовой продукции	-
ОПК-2.3	Использует основные принципы и подходы с учетом биотехнологических и физико-химических основ в производстве продукции из растительного сырья	-
Б1.О.03	Современное состояние и перспективы развития техники и технологии зерноперерабатывающих производств	
Б1.О.05	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.06	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности	
Б1.О.07	Применение комплексных пищевых добавок при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.О.10	Физико-химические основы технологий кондитерских производств	
Б1.О.14	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	
Б1.О.16	Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК
ОПК-3.1	Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-
ОПК-3.2	Применяет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производств	-
ОПК-3.3	Производит пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья	-
ОПК-3.4	Владеет знаниями по прогрессивным технологическим процессам, видам оборудования, средств автоматизации и механизации, оптимальным режимам производства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-
Б1.О.03	Современное состояние и перспективы развития техники и технологии зерноперерабатывающих производств	
Б1.О.15	Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	
Б1.О.16	Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований	
Б1.О.17	Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б3.01(Д)	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
ОПК-4.1	Осуществляет создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья	-
ОПК-4.2	Проводит патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья	-
ОПК-4.3	Использует стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	-
ОПК-4.4	Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач	-
Б1.О.08	Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства	
Б1.О.09	Патентоведение и защита результатов интеллектуальной деятельности	
Б1.О.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	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

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-5.1	Разрабатывает новые технологические решения и технологии продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств	-
ОПК-5.2	Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	-
ОПК-5.3	Организовывает и внедряет прогрессивные технологические процессы научно- исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	-
Б1.О.04	Планирование и организация научных исследований	
Б1.О.09	Патентование и защита результатов интеллектуальной деятельности	
Б1.О.10	Физико-химические основы технологий кондитерских производств	
Б1.О.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Б1.О.14	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	
Б1.О.16	Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
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	ПК
ПК-1.1	Использует фундаментальные знания при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	-
ПК-1.2	Использует практические навыки в организации и управлении научно- исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	-
ПК-1.3	Выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-1.4	Планирует, организует научные исследования, осуществляет обработку, анализ, и внедрение их результатов	-
Б1.О.04	Планирование и организация научных исследований	
Б1.О.05	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	
Б1.О.07	Применение комплексных пищевых добавок при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.О.14	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	
Б1.В.ДВ.01.01	Биохимия зерна и продуктов его переработки	
Б1.В.ДВ.01.02	Современные достижения в производстве продуктов переработки зерна	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основы производства функциональных продуктов питания	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01	Производственная практика	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Комплексная переработка зерна	
ФТД.02	Инновационные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	
ФТД.03	Основы технологии мучных изделий и восточных сладостей	
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПК-2	Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК
ПК-2.1	Использует практические навыки в организации и управлении производственно-технологических работ, в том числе при проведении экспериментов в области инновационных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	-
ПК-2.2	Организовывает входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности	-
ПК-2.3	Использует современные методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых ингредиентов и добавок, выполняющих технологические функции	-
ПК-2.4	Внедрение современных технологий маркировки контрольными и идентификационными знаками пищевой продукции	-
Б1.О.03	Современное состояние и перспективы развития техники и технологии зерноперерабатывающих производств	
Б1.О.06	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности	
Б1.О.10	Физико-химические основы технологий кондитерских производств	
Б1.О.17	Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.01	Инновационные технологии кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья	
Б1.В.02	Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья	
Б1.В.03	Инновационные технологии хлебобулочных и макаронных изделий с использованием нетрадиционного сырья	
Б1.В.04	Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основы производства функциональных продуктов питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.03	Основы технологии мучных изделий и восточных сладостей	
ПК-3	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ПК
ПК-3.1	Управляет технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-3.2	Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья	-
ПК-3.3	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	-
Б1.О.05	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.07	Применение комплексных пищевых добавок при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.О.13	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б1.В.01	Инновационные технологии кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья	
Б1.В.02	Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья	
Б1.В.03	Инновационные технологии хлебобулочных и макаронных изделий с использованием нетрадиционного сырья	
Б1.В.04	Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-4	Руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	ПК
ПК-4.1	Определяет цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач	-
ПК-4.2	Руководит работами по подбору существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
ПК-4.3	Осуществляет координацию производственной деятельности, включая разработку программ внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
Б1.О.09	Патентование и защита результатов интеллектуальной деятельности	
Б1.О.13	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	
Б1.О.15	Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	
Б1.В.01	Инновационные технологии кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья	
Б1.В.02	Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья	
Б1.В.03	Инновационные технологии хлебобулочных и макаронных изделий с использованием нетрадиционного сырья	
Б1.В.04	Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.03.01	Высокотехнологичное оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Б1.В.ДВ.03.02	Технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация хранения продуктов питания из растительного сырья	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия										Дней	Летняя сессия										Дней	Итого за курс										Каф.	Курсы					
			Контроль	Академических часов										Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль		Контроль	Академических часов											з.е.	Всего	Неделя		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль														Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр оль						Всего	Неделя
ИТОГО (с факультативами)				1296										20		648										20		1944										54	40 3/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1188												540												1728										48			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																												39,9													
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																												200													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				864	104	30	48	26						432	96	28	28	40						320	16			1296	200	58	76	66				1051	45	36	ТО: 26 2/3 Э: 5 5/6		
1	Б1.О.11	Управление персоналом в отраслях и на предприятиях агропромышленного комплекса	За	108	6	2		4																		За	108	6	2		4				98	4	3		33	2	
2	Б1.О.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	За	108	8		8																			За	108	8		8				96	4	3		60	2		
3	Б1.О.13	Инновационное бизнес-планирование научных разработок	ЗаО	144	8	2		6																		ЗаО	144	8	2		6				132	4	4		56	2	
4	Б1.О.14	Биотехнологические основы хлебопекарного производства	ЗаО	144	22	6	16																			ЗаО	144	22	6	16				118	4	4		38	2		
5	Б1.О.15	Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	ЗаО	180	26	10		16																		ЗаО	180	26	10		16				150	4	5		38	2	
6	Б1.О.16	Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований										За	108	22	6		16									За	108	22	6		16				82	4	3		38	2	
7	Б1.О.17	Идентификация и фальсификация хлебоулочных, кондитерских и макаронных изделий										ЗаО	108	28	8	12	8									ЗаО	108	28	8	12	8				76	4	3		41	2	
8	Б1.В.03	Инновационные технологии хлебоулочных и макаронных изделий с использованием нетрадиционного сырья	Эк	180	34	10	24																			Эк	180	34	10	24				137	9	5		38	2		
9	Б1.В.04	Современные упаковочные материалы для хлебоулочных, кондитерских и макаронных изделий										За	108	24	8	16										За	108	24	8	16				80	4	3		38	2		
10	Б1.В.ДВ.03.01	Высокотехнологичное оборудование для производства хлебоулочных, кондитерских и макаронных изделий										За	108	22	6		16									За	108	22	6		16				82	4	3		42	2	
11	Б1.В.ДВ.03.02	Технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация хранения продуктов питания из растительного сырья										За	108	22	6		16									За	108	22	6		16				82	4	3		42	2	
12	ФТД.02	Инновационные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	За	108	18	6	12																			За	108	18	6	12				86	4	3		38	2		
13	ФТД.03	Основы технологии мучных изделий и восточных сладостей										За	108	22	6	16										За	108	22	6	16				82	4	3		38	2		
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк За(3) ЗаО(3)										За(4) ЗаО										Эк За(7) ЗаО(4)																		
ПРАКТИКИ			(План)	324	216				216	104	4		108	72				72	32	4			432	288				288	136	8	12	8									
	Б2.О.01.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ЗаО	108	72				72	32	4		ЗаО	108	72				72	32	4		ЗаО(2)	216	144				144	64	8	6	4	4	38	123					
	Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (технологическая)	ЗаО	216	144				144	72													ЗаО	216	144				144	72		6	4	4	38	2					
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																						
КАНИКУЛЫ																																				9 1/6					

