

Вид(ы) деятельности -
научно-исследовательский.

"Новгородский государственные университет имени Ярослава Мудрого"

Проректор по образовательной деятельности
Ю.В.Данейкин

2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по направлению подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность(профиль) Разработка новых продуктов

Год приема 2018

Календарный учебный график на нормативный срок обучения

Курс	Сентябрь									Октябрь									Ноябрь									Декабрь									Январь									Февраль									Март									Апрель									Май									Июнь									Июль									Август									Сводные данные по бюджету времени (в неделях)						
	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	Теоретич. обучение	Экзаменационная сессия	Учебная практика	Производств. практика	ИГА	Каникулы	Всего																																																								
	1	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																																																															
	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	15	27	3	10	17	24	1	8	18	22	29	5	12	19	26																																																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16	17	18																																																																						
1																			э	э	э	к																	э	э	у	у	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	36	5	2			9	52																																																							
2																		у	у	э	э	э	к																		э	э	э	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	35	6	2+2*			9	52																																																							
3																			э	э	э	к																			э	э	э	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	37	6		4*		9	52																																																							
	х	х	х	х	х	х	х	х	х	3 з.ед	х	х	х	х	х	х	х	х					к	х	х	х	х	х	х	х	х	х	3 з.ед	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х																																																														
4																		х	х	х	х	х	к																																25	4		8+6*	6	9	52																																																						
	х	х	х	х	х	х	х	х	х	6 з.ед	х	х	х	х		х	х	х	х	э	э	э	к	х	х	х	х	3 з.ед	х	х	х	х	э	х	х	п	п	А В	в	в	в	в	в	в	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к																																																													
																																																				Всего		133	21	4+2*	8+10*	6	36	208																																																							

* Практика в распределенном режиме

* Практика в распределенном режиме

1. Примечание: при расчете продолжительности обучения и каникул в указанную продолжительность не входят нерабочие праздничные дни, которые указаны в календарных учебных графиках на текущий учебный год. Осуществление образовательной деятельности по образовательной программе в нерабочие праздничные дни не производится.

2. Условные обозначения: э - СРС и период проведения промежуточной аттестации (экзаменационная сессия); у - практика учебная; х - практика производственная; п - практика преддипломная; * - практика в распределенном режиме; к - каникулы; в - подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы; А - ликвидация академической задолженности; II - каждый семестр разбивается на 2 цикла.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 11 7D 78 67 C2 66 A3 34 B2 CE 4F 9A FD E9 38 84 E5 28 4A 09
Владелец: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Новгородский государственный университет
имени Ярослава Мудрого»
Действителен: с 08.07.2021 до 08.10.2022

Код блока	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Трудоемкость (зач. ед.)	Переаттестация	Объем контактной работы (час)						Всего внеауд. СРС	Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной (аудиторной) работы																
				Всего	ЭКЗ	по видам занятий, включая ауд. СРС			в т.ч. ауд. СРС		КР/КП	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс									
						ЛЕК	ПЗ	ЛР				1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем								
Б1	Дисциплины (модули)	195		3096		1209	1068	819	652		3924	30	468	27	432	27	432	27	414	27	450	27	468	18	234	12	198
	Базовая часть	97		1548		615	672	261	310		1944	30	468	18	288	18	288	3	54	9	162	7	144	12	144		
БГ.Б.1	История	3		54		36	18	0	9		54									3	54						
БГ.Б.2	Философия	3		54		36	18	0	9		54													3	54		
БГ.Б.3	Иностранный язык	6		108		0	108	0	18		108						3	54	3	54							
БГ.Б.4	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	3		54		0	54	0	9		54										3	54					
БГ.Б.5	Социология	3		54		36	18	0	9		54										3	54					
БГ.Б.6	Русский язык и культура речи	3		54		0	54	0	9		54	3	54														
БГ.Б.7	Правоведение	3		54		36	18	0	9		54									3	54						
БГ.Б.8	Экономика и управление	5		108	36	48	24	0	13		72					5	72										
БЕ.Б.1	Физика	3		54		27	9	18	9		54			3	54												
БЕ.Б.2	Математика	6		126	36	36	54	0	18		90	6	90														
БЕ.Б.3	Информационные технологии	3		54		27	0	27	9		54	3	54														
БЕ.Б.4	Химия (общая)	6		126	36	36	18	36	18		90			6	90												
БЕ.Б.5	Биология с основами экологии	6		126	36	45	45	0	18		90	6	90														
БЕ.Б.6	Прикладная химия	9		162	36	72	18	36	36		162					9	126										
БП.Б.1	Основы знаний о растениях	6		126	36	36	18	36	18		90	6	90														
БП.Б.2	Основы знаний о животных	6		126	36	36	18	36	18		90			6	90												
БП.Б.3	Основы сельскохозяйственного производства	6		126	36	36	18	36	18		90	6	90														

Код блока	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Трудоемкость (зач. ед.)	Переаттестация	Объем контактной работы (час)							Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной (аудиторной) работы																
				Всего	ЭКЗ	по видам занятий, включая ауд. СРС			в т.ч. ауд. СРС	КР/КП	Всего внеауд. СРС	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс									
						ЛЕК	ПЗ	ЛР				1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем								
БП.Б.4	Основы научных исследований	3		54		18	36	0	9		54					3 зач	54										
БП.Б.5	Микробиология	3		54		18	18	18	9		54			3 зач	54												
БП.Б.6	Междисциплинарный курсовой проект	6		252		0	36	0	36	216	-36												6	36 кп			
БП.Б.7	Безопасность жизнедеятельности	3		54		18	18	18	9		54												3 зач	54			
БФ.Б.1	Физическая культура и спорт	2		72		18	54	0	0		0					1 зач	36					1 зач	36				
	Вариативная часть	98		1548		594	396	558	342		1980			9	144	9	144	24	360	18	288	20	324	6	90	12	198
БП.В.1	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве	3		54		18	18	18	9		54			3 зач	54												
БП.В.2	Биохимия сельскохозяйственной продукции и продуктов из нее	9		180	36	54	36	54	36		144					9 экз	144										
БП.В.3	Процессы и аппараты пищевых производств	6		126	36	36	18	36	18		90						6 экз	90									
БП.В.4	Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	9		180	36	54	36	54	36		144								9 экз	144							
БП.В.5	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	5		108	36	18	18	36	18		72										5 экз	72					
БП.В.6	Производство продукции растениеводства	6		126	36	36	18	36	18		90						6 экз	90									
БП.В.7	Производство продукции животноводства	6		126	36	36	18	36	18		90						6 экз	90									
БП.В.8	Технология переработки продукции растениеводства	9		252	36	54	36	54	36	72	72								9 экз	144 кр							
БП.В.10	Технология переработки продукции животноводства	12		306	36	54	36	108	54	72	126										12 экз	198 кр					
	Дисциплины (модули) по выбору	33		522		234	162	126	99		666			6	90		6	90			3	54	6	90	12	198	
	Элективный курс	0		342		0	342	0	0		0		54	54	54	54	54	54	54	18	54						
БФ.Э.1	Физическая культура и спорт	0		342		0	342	0	0		0		54 зач	54 зач	54 зач	54 зач	54 зач	54 нет	18 зач	54							
Б2	Практики	36		20		0	20	0	20		1276			3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	12	4	9	6

Код блока	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Трудоемкость (зач. ед.)	Переаттестация	Объем контактной работы (час)							Всего внеауд. СРС	Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной (аудиторной) работы																
				Всего	ЭКЗ	по видам занятий, включая ауд. СРС			в т.ч. ауд. СРС	КР/КП		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс										
						ЛЭК	ПЗ	ЛР				1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем									
Б2.В.1	Практика учебная	9		6		0	6	0	6		318			3 дз	2	3 дз	2											
Б2.В.2	Практика производственная	27		14		0	14	0	14		958								3 дз	2	3 дз	2	12 дз	4	9	6		
Б3	Государственная итоговая аттестация	9		2		0	2	0	2		322														9	2		
Б3.Б.1	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	9		38	36	0	2	0	2		286														9 экз	2		
	Факультативные дисциплины (модули)	2		20		10	10				52																	
	Всего зачетных единиц в семестре	240										30	30		30		30		30		30		30		30			
	Аудиторных часов в семестре	3118										468	434		434		416		452		470		238		206			
	Экзамены	20										4	3		3		4		2		2		1		1			
	Зачеты	15										2	3		2		1		1		3		1		2			
	Дифференцированные зачеты	4																2		1		1						
	КП/КР	3																1		1		1						

Согласовано:

Начальник управления образовательной деятельностью

Заведующий кафедрой технологии производства и переработки с/х продукции



А.Н. Макаревич

А.М. Козина

Форма обучения **очная**

Срок обучения **4 года**

Квалификация **БАКАЛАВР**

**Приложение 1: учебные элементы модулей
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) Разработка новых продуктов**

Год приема **2018**

Код блока	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Трудоемкость (зач. ед.)	Переаттестация	Объем контактной (аудиторной) работы (час)					Объем внеауд.СРС		Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной работы																
				Всего	в т.ч. ауд. СРС	по видам занятий, включая ауд. СРС			Всего	в том числе		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс									
						ЛЕК	ПЗ	ЛР		КП/КР	ЭКЗ																
												1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем								
БГ.Б.3	Иностранный язык	6		108	18	0	108	0	108							3	54	3	54								
БГ.Б.3.1	Иностранный язык1	3		54	9	0	54	0	54							3	54										
БГ.Б.3.2	Иностранный язык2	3		54	9	0	54	0	54									3	54								
БГ.Б.8	Экономика и управление	5		72	13	48	24	0	108		36			5	72												
БГ.Б.8.1	Экономика	3		54	9	36	18	0	54					3	54												
БГ.Б.8.2	Основы менеджмента	1		18	4	12	6	0	18					1	18												
БЕ.Б.5	Биология с основами экологии	6		90	18	45	45	0	126		36	6	90														
БЕ.Б.5.1	Биология	3		54	9	27	27	0	54			3	54														
БЕ.Б.5.2	Экология	2		36	9	18	18	0	36			2	36														
БЕ.Б.6	Прикладная химия	9		126	36	72	18	36	198		36			9	126												
БЕ.Б.6.1	Органическая химия	3		63	18	36	9	18	45					3	63												
БЕ.Б.6.2	Пищевая химия	5		63	18	36	9	18	117					5	63												
БП.Б.2	Основы знаний о животных	6		90	18	36	18	36	126		36		6	90													
БП.Б.2.1	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	3		54	9	18	18	18	54				3	54													
БП.Б.2.2	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	2		36	9	18	0	18	36				2	36													
БФ.Б.1	Физическая культура и спорт	2		72	0	18	54	0	0					1	36					1	36						

Код блока	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Трудоемкость (зач. ед.)	Переаттестация	Объем контактной (аудиторной) работы (час)					Объем внеауд.СРС		Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной работы																
				Всего	в т.ч. ауд. СРС	по видам занятий, включая ауд. СРС			Всего	в том числе		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс									
						ЛЭК	ПЗ	ЛР		КПКР	ЭКЗ																
												1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем								
БФ.Б.1.1	Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	1		36	0	10	26	0	0						1 зач	36											
БФ.Б.1.2	Физическая культура и спорт2	1		36	0	8	28	0	0										1 зач	36							
БФ.Э.1.1	Физическая культура и спорт1	0		54	0	0	54	0	0				54 зач														
БФ.Э.1.2	Физическая культура и спорт2	0		54	0	0	54	0	0					54 зач													
БФ.Э.1.3	Физическая культура и спорт3	0		54	0	0	54	0	0						54 зач												
БФ.Э.1.4	Физическая культура и спорт4	0		54	0	0	54	0	0							54 зач											
БФ.Э.1.5	Физическая культура и спорт5	0		54	0	0	54	0	0								54 зач										
БФ.Э.1.6	Физическая культура и спорт6	0		18	0	0	18	0	0									нет	18								
БФ.Э.1.7	Физическая культура и спорт7	0		54	0	0	54	0	0										зач	54							
Б2.В.1	Практика учебная	9		6	6	0	6	0	318					3 дз	2	3 дз	2	3 дз	2								
Б2.В.1.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	3		2	2	0	2	0	106					3 дз	2												
Б2.В.1.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	3		2	2	0	2	0	106						3 дз	2											
Б2.В.1.3	Научно-исследовательская работа	3		2	2	0	2	0	106							3 дз	2										
Б2.В.2	Практика производственная	27		14	14	0	14	0	958									3 дз	2	3 дз	2	12 дз	4	9 дз	6		
Б2.В.2.1	Научно-исследовательская работа	3		2	2	0	2	0	106									3 дз	2								
Б2.В.2.2	Научно-исследовательская работа	3		2	2	0	2	0	106										3 дз	2							
Б2.В.2.3	Научно-исследовательская работа	6		2	2	0	2	0	214											6 дз	2						
Б2.В.2.4	Научно-исследовательская работа	3		2	2	0	2	0	106															3 дз	2		

Код блока	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Трудоемкость (зач. ед.)	Переаттестация	Объем контактной (аудиторной) работы (час)					Объем внеауд.СРС		Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной работы											
				Всего	в т.ч. ауд. СРС	по видам занятий, включая ауд. СРС			Всего	в том числе		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
						ЛЕК	ПЗ	ЛР		КП/КР	ЭКЗ											
												1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем			
Б2.В.2.5	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6		2	2	0	2	0	214										6 дз	2		
Б2.В.2.6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3		2	2	0	2	0	106												3 дз	2
Б2.В.2.7	Преддипломная практика	3		2	2	0	2	0	106												3 дз	2

Форма обучения **очная**

Срок обучения **4 года**

Квалификация **БАКАЛАВР**

Приложение 2: модули по выбору
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) Разработка новых продуктов

Год приема **2018**

Код блока	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Трудоемкость (зач. ед.)	Переаттестация	Объем контактной (аудиторной) работы (час)					Объем внеауд.СРС			Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной работы															
				Всего	в т.ч. ауд. СРС	по видам занятий, включая ауд. СРС			Всего	в том числе		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс									
						ЛЕК	ПЗ	ЛР		КП/КР	ЭКЗ																
												1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем		
БГ.ВВ.2.1	Управление качеством на перерабатывающем предприятии	3		54	9	36	18	0	54																3	54	
БГ.ВВ.2.2	Система качества на перерабатывающих предприятиях	3		54	9	36	18	0	54																3	54	
БГ.ВВ.3.1	Организация и предпринимательство в агропромышленном комплексе	3		54	9	36	18	0	54															3	54		
БГ.ВВ.3.2	Предпринимательство в агропромышленном комплексе	3		54	9	36	18	0	54															3	54		
БЕ.ВВ.1.1	Управление технологическими системами	6		90	18	36	54	0	126		36		6	90													
БЕ.ВВ.1.2	Современные информационные технологии в перерабатывающих производствах	6		90	18	36	54	0	126		36		6	90													
БП.ВВ.1.1	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	6		90	18	36	18	36	126		36					6	90										
БП.ВВ.1.2	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	6		90	18	36	18	36	126		36					6	90										
БП.ВВ.2.1	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов из него	6		90	18	36	18	36	126		36														6	90	
БП.ВВ.2.2	Технологические измерения и КИП на перерабатывающих производствах	6		90	18	36	18	36	126		36														6	90	
БП.ВВ.3.1	Рациональное использование сырья в перерабатывающих производствах	3		54	9	18	18	18	54																3	54	
БП.ВВ.3.2	Новые методы обработки в перерабатывающих производствах	3		54	9	18	18	18	54																3	54	
БП.ВВ.4.1	Основы пищевой инженерии	6		90	18	36	18	36	126		36													6	90		
БП.ВВ.4.2	Разработка новых продуктов	6		90	18	36	18	36	126		36													6	90		

Форма обучения очная
Срок обучения 4 года
Квалификация БАКАЛАВР

Приложение 3
Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей),
практик, предусмотренных основной образовательной программой
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) Разработка новых продуктов

Год приема 2018

КУРС 1

1	Биология с основами экологии
2	Информационные технологии
3	Математика
4	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве
5	Микробиология
6	Основы знаний о животных
7	Основы знаний о растениях
8	Основы сельскохозяйственного производства
9	Русский язык и культура речи
10	Современные информационные технологии в перерабатывающих производствах
11	Управление технологическими системами
12	Физика
13	Химия (общая)
14	Физическая культура и спорт
15	Практика учебная

КУРС 2

1	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
2	Биохимия сельскохозяйственной продукции и продуктов из нее
3	Иностранный язык
4	Основы научных исследований
5	Прикладная химия
6	Производство продукции животноводства
7	Производство продукции растениеводства
8	Процессы и аппараты пищевых производств
9	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях
10	Экономика и управление
11	Физическая культура и спорт
12	Практика учебная

КУРС 3

1	Иностранный язык
2	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
3	История

Форма обучения очная

Срок обучения 4 года

Квалификация БАКАЛАВР

Приложение 3

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей),
практик, предусмотренных основной образовательной программой
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) Разработка новых продуктов**

Год приема 2018

КУРС 3

4	Организация и предпринимательство в агропромышленном комплексе
5	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
6	Правоведение
7	Предпринимательство в агропромышленном комплексе
8	Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
9	Социология
10	Технология переработки продукции животноводства
11	Технология переработки продукции растениеводства
12	Физическая культура и спорт
13	Практика производственная

КУРС 4

1	Безопасность жизнедеятельности
2	Новые методы обработки в перерабатывающих производствах
3	Основы пищевой инженерии
4	Разработка новых продуктов
5	Рациональное использование сырья в перерабатывающих производствах
6	Система качества на перерабатывающих предприятиях
7	Технологические измерения и КИП на перерабатывающих производствах
8	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов из него
9	Управление качеством на перерабатывающем предприятии
10	Философия
11	Физическая культура и спорт
12	Практика производственная
13	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
14	Междисциплинарный курсовой проект

Форма обучения очная
 Срок обучения 4 года
 Квалификация БАКАЛАВР

Приложение 4: планируемые результаты обучения
по образовательной программе
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) Разработка новых продуктов

Страница 1 из 2

Год приема 2018

Модули		Планируемые результаты обучения
Б1	Дисциплины (модули)	
Б.Б	Базовая часть	
БГ.Б.1	История	ОК-2
БГ.Б.2	Философия	ОК-1
БГ.Б.3	Иностранный язык	ОК-5
БГ.Б.4	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	ОК-5
БГ.Б.5	Социология	ОК-6
БГ.Б.6	Русский язык и культура речи	ОК-5
БГ.Б.7	Правоведение	ОК-4
БГ.Б.8	Экономика и управление	ОК-3
БЕ.Б.1	Физика	ОПК-2
БЕ.Б.2	Математика	ОПК-2
БЕ.Б.3	Информационные технологии	ОПК-1
БЕ.Б.4	Химия (общая)	ОПК-2
БЕ.Б.5	Биология с основами экологии	ОПК-2
БЕ.Б.6	Прикладная химия	ОПК-2
БП.Б.1	Основы знаний о растениях	ОПК-3, ОПК-7
БП.Б.2	Основы знаний о животных	ОПК-4, ОПК-7, ОПК-8
БП.Б.3	Основы сельскохозяйственного производства	ОПК-5, ПК-21, ПК-22
БП.Б.4	Основы научных исследований	ДПК-12, ДПК-15, ПК-21, ПК-23
БП.Б.5	Микробиология	ОПК-2, ОПК-5
БП.Б.6	Междисциплинарный курсовой проект	ДПК-2, ДПК-19, ОК-5, ОК-7, ОПК-6, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23
БП.Б.7	Безопасность жизнедеятельности	ОПК-9
БФ.Б.1	Физическая культура и спорт	ОК-8, ОК-9
Б.В	Вариативная часть	
БП.В.1	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве	ДПК-1, ОПК-5
БП.В.2	Биохимия сельскохозяйственной продукции и продуктов из нее	ОПК-6
БП.В.3	Процессы и аппараты пищевых производств	ДПК-10, ОПК-5
БП.В.4	Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ДПК-2, ДПК-10, ДПК-19
БП.В.5	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	ДПК-11
БП.В.6	Производство продукции растениеводства	ДПК-1, ДПК-16, ОПК-7, ПК-20, ПК-22
БП.В.7	Производство продукции животноводства	ДПК-1, ДПК-16, ОПК-7, ПК-20, ПК-22
БП.В.8	Технология переработки продукции растениеводства	ДПК-2, ДПК-3, ДПК-5, ДПК-6, ДПК-16, ОПК-5

Форма обучения очная
 Срок обучения 4 года
 Квалификация БАКАЛАВР

Приложение 4: планируемые результаты обучения
по образовательной программе
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) Разработка новых продуктов

Страница 2 из 2

Год приема 2018

Модули		Планируемые результаты обучения
БП.В.9	Технология переработки продукции растениеводства	ДПК-2,ДПК-3,ДПК-5,ДПК-6,ДПК-16,ОПК-5
БП.В.10	Технология переработки продукции животноводства	ДПК-2,ДПК-3,ДПК-5,ДПК-6,ДПК-16,ОПК-5
БП.В.11	Технология переработки продукции животноводства	ДПК-2,ДПК-3,ДПК-5,ДПК-6,ДПК-16,ОПК-5
Б.ВВ	Дисциплины (модули) по выбору	
БГ.ВВ.2.1	Управление качеством на перерабатывающем предприятии	ДПК-9,ДПК-13,ДПК-16,ДПК-17
БГ.ВВ.2.2	Система качества на перерабатывающих предприятиях	ДПК-9,ДПК-13,ДПК-16,ДПК-17
БГ.ВВ.3.1	Организация и предпринимательство в агропромышленном комплексе	ДПК-20
БГ.ВВ.3.2	Предпринимательство в агропромышленном комплексе	ДПК-20
БЕ.ВВ.1.1	Управление технологическими системами	ДПК-2,ДПК-4
БЕ.ВВ.1.2	Современные информационные технологии в перерабатывающих производствах	ДПК-4,ОПК-1
БП.ВВ.1.1	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-22
БП.ВВ.1.2	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	ПК-22
БП.ВВ.2.1	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов из него	ДПК-4
БП.ВВ.2.2	Технологические измерения и КИП на перерабатывающих производствах	ДПК-4
БП.ВВ.3.1	Рациональное использование сырья в перерабатывающих производствах	ДПК-6
БП.ВВ.3.2	Новые методы обработки в перерабатывающих производствах	ДПК-7
БП.ВВ.4.1	Основы пищевой инженерии	ДПК-3,ДПК-5,ДПК-6,ДПК-7,ДПК-8,ДПК-19
БП.ВВ.4.2	Разработка новых продуктов	ДПК-3,ДПК-5,ДПК-6,ДПК-7,ДПК-8,ДПК-19
Б2	Практики	
Б2.В.1	Практика учебная	ДПК-14,ДПК-16,ДПК-18,ОК-6,ОК-7,ПК-20,ПК-21
Б2.В.2	Практика производственная	ДПК-9,ДПК-12,ДПК-14,ДПК-17,ДПК-18,ОК-6,ОК-7,ПК-20,ПК-21,ПК-23
Б3	Государственная итоговая аттестация	
Б3.Б.1	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	ДПК-1,ДПК-2,ДПК-3,ДПК-4,ДПК-5,ДПК-6,ДПК-7,ДПК-8,ДПК-9,ДПК-10,ДПК-11,ДПК-12,ДПК-13,ДПК-14,ДПК-15,ДПК-16,ДПК-17,ДПК-18,ДПК-19,ДПК-20,ОК-1,ОК-2,ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-6,ОК-7,ОК-8,ОК-9,ОПК-1,ОПК-2,ОПК-3,ОПК-4,ОПК-5,ОПК-6,ОПК-7,ОПК-8,ОПК-9,ПК-20,ПК-21,ПК-22,ПК-23

Форма обучения **очная**
 Срок обучения **4 года**
 Квалификация **БАКАЛАВР**

Приложение 5: матрица компетенций
по образовательной программе
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) Разработка новых продуктов

Страница 1 из 6

Год приема **2018**

Компетенция	Семестр	Дисциплина
ОК-1	7	Философия
ОК-2	5	История
ОК-3	3	Экономика и управление: Основы менеджмента
ОК-3	3	Экономика и управление: Экономика
ОК-4	5	Правоведение
ОК-5	1	Русский язык и культура речи
ОК-5	4, 5	Иностранный язык
ОК-5	6	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОК-5	7	Междисциплинарный курсовой проект
ОК-6	2	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
ОК-6	3	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
ОК-6	4	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ОК-6	5, 6, 7, 8	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ОК-6	6	Социология
ОК-6	7, 8	Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОК-6	8	Практика производственная: Преддипломная практика
ОК-7	2	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
ОК-7	3	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
ОК-7	4	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ОК-7	5, 6, 7, 8	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ОК-7	7	Междисциплинарный курсовой проект
ОК-7	7, 8	Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОК-7	8	Практика производственная: Преддипломная практика
ОК-8	3	Физическая культура и спорт: Основы медицинских знаний и здорового образа жизни
ОК-8	6	Физическая культура и спорт

Форма обучения очная
Срок обучения 4 года
Квалификация БАКАЛАВР

Приложение 5: матрица компетенций
по образовательной программе
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) Разработка новых продуктов

Страница 2 из 6

Год приема 2018

ОПК-1	1	Информационные технологии
ОПК-1	2	Современные информационные технологии в перерабатывающих производствах
ОПК-2	1	Биология с основами экологии: Биология
ОПК-2	1	Биология с основами экологии: Экология
ОПК-2	1	Математика
ОПК-2	2	Микробиология
ОПК-2	2	Физика
ОПК-2	2	Химия (общая)
ОПК-2	3	Прикладная химия: Органическая химия
ОПК-2	3	Прикладная химия: Пищевая химия
ОПК-3	1	Основы знаний о растениях
ОПК-4	2	Основы знаний о животных: Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
ОПК-4	2	Основы знаний о животных: Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОПК-5	1	Основы сельскохозяйственного производства
ОПК-5	2	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве
ОПК-5	2	Микробиология
ОПК-5	4	Процессы и аппараты пищевых производств
ОПК-5	5	Технология переработки продукции растениеводства
ОПК-5	6	Технология переработки продукции животноводства
ОПК-6	3	Биохимия сельскохозяйственной продукции и продуктов из нее
ОПК-6	7	Междисциплинарный курсовой проект
ОПК-7	1	Основы знаний о растениях
ОПК-7	2	Основы знаний о животных: Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
ОПК-7	2	Основы знаний о животных: Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОПК-7	4	Производство продукции животноводства
ОПК-7	4	Производство продукции растениеводства

Форма обучения очная
 Срок обучения 4 года
 Квалификация БАКАЛАВР

**Приложение 5: матрица компетенций
 по образовательной программе
 направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
 сельскохозяйственной продукции
 направленность (профиль) Разработка новых продуктов**

Страница 3 из 6

Год приема 2018

ОПК-9	7	Безопасность жизнедеятельности
ПК-20	2	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
ПК-20	3	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
ПК-20	4	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ПК-20	4	Производство продукции животноводства
ПК-20	4	Производство продукции растениеводства
ПК-20	5, 6, 7, 8	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-20	7	Междисциплинарный курсовой проект
ПК-20	7, 8	Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК-20	8	Практика производственная: Преддипломная практика
ПК-21	1	Основы сельскохозяйственного производства
ПК-21	2	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
ПК-21	3	Основы научных исследований
ПК-21	3	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
ПК-21	4	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ПК-21	5, 6, 7, 8	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-21	7	Междисциплинарный курсовой проект
ПК-21	7, 8	Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК-21	8	Практика производственная: Преддипломная практика
ПК-22	1	Основы сельскохозяйственного производства
ПК-22	4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПК-22	4	Производство продукции животноводства
ПК-22	4	Производство продукции растениеводства
ПК-22	4	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях
ПК-22	7	Междисциплинарный курсовой проект
ПК-23	3	Основы научных исследований

Форма обучения **очная**
 Срок обучения **4 года**
 Квалификация **БАКАЛАВР**

**Приложение 5: матрица компетенций
 по образовательной программе
 направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
 сельскохозяйственной продукции
 направленность (профиль) Разработка новых продуктов**

Страница 1 из 7

Год приема **2018**

Компетенция	Семестр	Дисциплина
ОК-1	7	Философия
ОК-2	5	История
ОК-3	3	Экономика и управление: Основы менеджмента
ОК-3	3	Экономика и управление: Экономика
ОК-4	5	Правоведение
ОК-5	1	Русский язык и культура речи
ОК-5	4, 5	Иностранный язык
ОК-5	6	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОК-5	7	Междисциплинарный курсовой проект
ОК-6	2	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
ОК-6	3	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
ОК-6	4	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ОК-6	5, 6, 7, 8	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ОК-6	6	Социология
ОК-6	7, 8	Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОК-6	8	Практика производственная: Преддипломная практика
ОК-7	2	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
ОК-7	3	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
ОК-7	4	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ОК-7	5, 6, 7, 8	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ОК-7	7	Междисциплинарный курсовой проект
ОК-7	7, 8	Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ОК-7	8	Практика производственная: Преддипломная практика
ОК-8	3	Физическая культура и спорт: Основы медицинских знаний и здорового образа жизни
ОК-8	6	Физическая культура и спорт
ОК-9	3	Физическая культура и спорт: Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Форма обучения очная
 Срок обучения 4 года
 Квалификация БАКАЛАВР

**Приложение 5: матрица компетенций
 по образовательной программе
 направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
 сельскохозяйственной продукции
 направленность (профиль) Разработка новых продуктов**

Страница 2 из 7

Год приема 2018

ОК-9	6	Физическая культура и спорт
ОПК-1	1	Информационные технологии
ОПК-1	2	Современные информационные технологии в перерабатывающих производствах
ОПК-2	1	Биология с основами экологии: Биология
ОПК-2	1	Биология с основами экологии: Экология
ОПК-2	1	Математика
ОПК-2	2	Микробиология
ОПК-2	2	Физика
ОПК-2	2	Химия (общая)
ОПК-2	3	Прикладная химия: Органическая химия
ОПК-2	3	Прикладная химия: Пищевая химия
ОПК-3	1	Основы знаний о растениях
ОПК-4	2	Основы знаний о животных: Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
ОПК-4	2	Основы знаний о животных: Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОПК-5	1	Основы сельскохозяйственного производства
ОПК-5	2	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве
ОПК-5	2	Микробиология
ОПК-5	4	Процессы и аппараты пищевых производств
ОПК-5	5	Технология переработки продукции растениеводства
ОПК-5	6	Технология переработки продукции животноводства
ОПК-6	3	Биохимия сельскохозяйственной продукции и продуктов из нее
ОПК-6	7	Междисциплинарный курсовой проект
ОПК-7	1	Основы знаний о растениях
ОПК-7	2	Основы знаний о животных: Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
ОПК-7	2	Основы знаний о животных: Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОПК-7	4	Производство продукции животноводства

Форма обучения очная
 Срок обучения 4 года
 Квалификация БАКАЛАВР

**Приложение 5: матрица компетенций
 по образовательной программе
 направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
 сельскохозяйственной продукции
 направленность (профиль) Разработка новых продуктов**

Страница 3 из 7

Год приема 2018

ОПК-7	4	Производство продукции растениеводства
ОПК-8	2	Основы знаний о животных: Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
ОПК-8	2	Основы знаний о животных: Основы ветеринарии и биотехника размножения животных
ОПК-9	7	Безопасность жизнедеятельности
ПК-20	2	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
ПК-20	3	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
ПК-20	4	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ПК-20	4	Производство продукции животноводства
ПК-20	4	Производство продукции растениеводства
ПК-20	5, 6, 7, 8	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-20	7	Междисциплинарный курсовой проект
ПК-20	7, 8	Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК-20	8	Практика производственная: Преддипломная практика
ПК-21	1	Основы сельскохозяйственного производства
ПК-21	2	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
ПК-21	3	Основы научных исследований
ПК-21	3	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
ПК-21	4	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ПК-21	5, 6, 7, 8	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-21	7	Междисциплинарный курсовой проект
ПК-21	7, 8	Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК-21	8	Практика производственная: Преддипломная практика
ПК-22	1	Основы сельскохозяйственного производства
ПК-22	4	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПК-22	4	Производство продукции животноводства
ПК-22	4	Производство продукции растениеводства

Форма обучения **очная**
 Срок обучения **4 года**
 Квалификация **БАКАЛАВР**

**Приложение 5: матрица компетенций
 по образовательной программе
 направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
 сельскохозяйственной продукции
 направленность (профиль) Разработка новых продуктов**

Страница 4 из 7

Год приема **2018**

ПК-22	4	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях
ПК-22	7	Междисциплинарный курсовой проект
ПК-23	3	Основы научных исследований
ПК-23	5, 6, 7, 8	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-23	7	Междисциплинарный курсовой проект
ПК-23	7, 8	Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ПК-23	8	Практика производственная: Преддипломная практика
ДПК-1	2	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве
ДПК-1	4	Производство продукции животноводства
ДПК-1	4	Производство продукции растениеводства
ДПК-2	2	Управление технологическими системами
ДПК-2	5	Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ДПК-2	5	Технология переработки продукции растениеводства
ДПК-2	6	Технология переработки продукции животноводства
ДПК-2	7	Междисциплинарный курсовой проект
ДПК-3	5	Технология переработки продукции растениеводства
ДПК-3	6	Технология переработки продукции животноводства
ДПК-3	7	Основы пищевой инженерии
ДПК-3	7	Разработка новых продуктов
ДПК-4	2	Современные информационные технологии в перерабатывающих производствах
ДПК-4	2	Управление технологическими системами
ДПК-4	8	Технологические измерения и КИП на перерабатывающих производствах
ДПК-4	8	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов из него
ДПК-5	5	Технология переработки продукции растениеводства
ДПК-5	6	Технология переработки продукции животноводства
ДПК-5	7	Основы пищевой инженерии

Форма обучения очная
 Срок обучения 4 года
 Квалификация БАКАЛАВР

**Приложение 5: матрица компетенций
 по образовательной программе
 направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
 сельскохозяйственной продукции
 направленность (профиль) Разработка новых продуктов**

Страница 5 из 7

Год приема 2018

ДПК-5	7	Разработка новых продуктов
ДПК-6	5	Технология переработки продукции растениеводства
ДПК-6	6	Технология переработки продукции животноводства
ДПК-6	7	Основы пищевой инженерии
ДПК-6	7	Разработка новых продуктов
ДПК-6	8	Рациональное использование сырья в перерабатывающих производствах
ДПК-7	7	Основы пищевой инженерии
ДПК-7	7	Разработка новых продуктов
ДПК-7	8	Новые методы обработки в перерабатывающих производствах
ДПК-8	7	Основы пищевой инженерии
ДПК-8	7	Разработка новых продуктов
ДПК-9	5, 6, 7, 8	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ДПК-9	7, 8	Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ДПК-9	8	Практика производственная: Преддипломная практика
ДПК-9	8	Система качества на перерабатывающих предприятиях
ДПК-9	8	Управление качеством на перерабатывающем предприятии
ДПК-10	4	Процессы и аппараты пищевых производств
ДПК-10	5	Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ДПК-11	6	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
ДПК-12	3	Основы научных исследований
ДПК-12	5, 6, 7, 8	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ДПК-12	7, 8	Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ДПК-12	8	Практика производственная: Преддипломная практика
ДПК-13	8	Система качества на перерабатывающих предприятиях
ДПК-13	8	Управление качеством на перерабатывающем предприятии
ДПК-14	2	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Форма обучения **очная**
 Срок обучения **4 года**
 Квалификация **БАКАЛАВР**

**Приложение 5: матрица компетенций
 по образовательной программе
 направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
 сельскохозяйственной продукции
 направленность (профиль) Разработка новых продуктов**

Страница 6 из 7

Год приема **2018**

ДПК-14	3	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
ДПК-14	4	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ДПК-14	5, 6, 7, 8	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ДПК-14	7, 8	Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ДПК-14	8	Практика производственная: Преддипломная практика
ДПК-15	3	Основы научных исследований
ДПК-16	2	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
ДПК-16	3	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
ДПК-16	4	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ДПК-16	4	Производство продукции животноводства
ДПК-16	4	Производство продукции растениеводства
ДПК-16	5	Технология переработки продукции растениеводства
ДПК-16	6	Технология переработки продукции животноводства
ДПК-16	8	Система качества на перерабатывающих предприятиях
ДПК-16	8	Управление качеством на перерабатывающем предприятии
ДПК-17	5, 6, 7, 8	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ДПК-17	7, 8	Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ДПК-17	8	Практика производственная: Преддипломная практика
ДПК-17	8	Система качества на перерабатывающих предприятиях
ДПК-17	8	Управление качеством на перерабатывающем предприятии
ДПК-18	2	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
ДПК-18	3	Практика учебная: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
ДПК-18	4	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ДПК-18	5, 6, 7, 8	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ДПК-18	7, 8	Практика производственная: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
ДПК-18	8	Практика производственная: Преддипломная практика

Форма обучения очная
Срок обучения 4 года
Квалификация БАКАЛАВР

**Приложение 5: матрица компетенций
по образовательной программе
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) Разработка новых продуктов**

Страница 7 из 7

Год приема **2018**

ДПК-19	5	Сооружения и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ДПК-19	7	Междисциплинарный курсовой проект
ДПК-19	7	Основы пищевой инженерии
ДПК-19	7	Разработка новых продуктов
ДПК-20	6	Организация и предпринимательство в агропромышленном комплексе
ДПК-20	6	Предпринимательство в агропромышленном комплексе

Форма обучения очная
Срок обучения 4 года
Квалификация БАКАЛАВР

Приложение 6: факультативные дисциплины (модули)
по образовательной программе
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) Разработка новых продуктов

Страница 1 из 1
Год приема
2018

Факультативные дисциплины (модули):

- 1. Личная эффективность и управление временем**
- 2. Предпринимательство в цифровой экономике**
- 3. Экономическая безопасность**