

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 20/2 от 28.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Система менеджмента качества продуктов питания животного происхождения

Кафедра: Пищевых технологий и индустрии питания
Факультет: Агротехнологический факультет

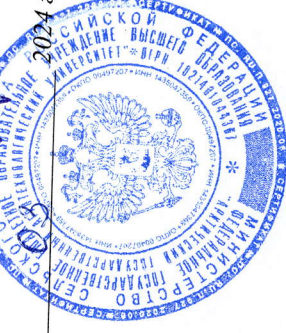
Квалификация: магистр
Программа подготовки: магистратура
Форма обучения: очной формы обучения
Срок получения образования: 2 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

УТВЕРЖДАЮ

Ректор В.И. Федоров В.И.

"28" 2024 г.



Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда	Зарегистрировано в Минюст
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА в сферах системы менеджмента качества продукции животного происхождения	№ 602н от 30.08.2019 г.	01.10.2019 г. № 56040
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	№ 556н от 02.09.2020 г.	20.11.2020 г. № 61030
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА		

СОГЛАСОВАНО

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	производственно-технологический
-	организационно-управленческий

Первый проректор / Нюкканов А.Н./
Начальник УМУ / Халдеева М.Н./
Декан АТФ / Сидоров А.А./
Зав.кафедрой ПТТИП / Гоголева П.А./
Руководитель магистерской программой / Гоголева П.А./

КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК
УК-1.1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода	-
Б1.О.01	Философия и методология научных исследований	-
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	-
УК-1.2	Способен выработать стратегию действий по решению проблемных ситуаций	-
Б1.О.01	Философия и методология научных исследований	-
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	-
УК-1.3	Способен решать и устранять проблемные ситуации на основе критического анализа и системного подхода	-
Б1.О.01	Философия и методология научных исследований	-
Б1.В.02	Современные системы менеджмента качества предприятия	-
Б1.В.03	Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности	-
Б2.В.01(П)	Производственно-технологическая практика	-
Б2.В.02(Пд)	Преддипломная практика	-
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	-
УК-2.1	Способен планировать и организовывать разработку проекта	-
Б1.О.14	Проектирование нормативно-технической документации на продукты питания животного происхождения	-
Б2.О.02(Н)	Научно-исследовательская работа	-
Б2.В.01(П)	Производственно-технологическая практика	-
Б2.В.02(Пд)	Преддипломная практика	-
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	-
УК-2.2	Способен реализовывать готовый проект	-
Б1.О.14	Проектирование нормативно-технической документации на продукты питания животного происхождения	-
Б2.О.02(Н)	Научно-исследовательская работа	-
Б2.В.01(П)	Производственно-технологическая практика	-
Б2.В.02(Пд)	Преддипломная практика	-
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, выработать командную стратегию для достижения поставленной цели	-
УК-3.1	Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	-
Б1.О.02	Психология делового общения	-
Б1.О.08	Основы преподавания профессиональных дисциплин	-
Б2.О.01(У)	Педагогическая практика	-
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	-
ФТД.01	Эффективность систем менеджмента качества продукции	-
УК-3.2	Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	-
Б1.О.02	Психология делового общения	-
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	-
ФТД.01	Эффективность систем менеджмента качества продукции	-
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
УК-4.1	Демонстрирует умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения	-
Б1.О.04	Информационные технологии в пищевой промышленности	-
Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	-
Б1.О.08	Основы преподавания профессиональных дисциплин	-

Б2.0.01(У)	Педагогическая практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2	Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации и решения профессиональных задач на иностранном языке	-
Б1.0.04	Информационные технологии в пищевой промышленности	
Б1.0.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3	Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на иностранном языке. Демонстрирует умение выполнять перевод академических текстов с иностранного (-ых) на государственный язык.	-
Б1.0.04	Информационные технологии в пищевой промышленности	
Б1.0.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	-
УК-5.1	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о особенностях и традициях различных культур	
Б1.0.01	Философия и методология научных исследований	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2	Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социо-культурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	-
Б1.0.01	Философия и методология научных исследований	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	-
УК-6.1	Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	
Б1.0.02	Психология делового общения	
Б1.0.10	Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей	
Б2.0.01(У)	Педагогическая практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	-
Б1.0.02	Психология делового общения	
Б2.0.01(У)	Педагогическая практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.3	Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	-
Б1.0.02	Психология делового общения	
Б1.0.09	Право интеллектуальной собственности в пищевой промышленности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ОПК
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	-
ОПК-1.1	Способен поддерживать и развивать инновационно-технологический потенциал предприятия	
Б1.0.10	Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей	
Б1.0.11	Экономика пищевых производств	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Цифровой учет молока	
ОПК-1.2	Использует системный подход к формированию конкурентных преимуществ производства пищевых продуктов из сырья животного происхождения	-
Б1.0.03	Научные основы создания продуктов питания животного происхождения	
Б1.0.10	Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей	
Б1.0.11	Экономика пищевых производств	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3	Способен разрабатывать эффективную стратегию развития предприятия	-

Б1.0.10	Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей	
Б1.0.11	Экономика пищевых производств	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Цифровой учет молока	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-2.1	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения	-
Б1.0.03	Научные основы создания продуктов питания животного происхождения	
Б1.0.10	Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей	
Б1.0.12	Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных и молочных продуктов	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции из вторичного сырья животного происхождения	-
Б1.0.03	Научные основы создания продуктов питания животного происхождения	
Б1.0.12	Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных и молочных продуктов	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК
ОПК-3.1	Умеет оценивать риски производства	-
Б1.0.06	Безопасность сырья и продуктов животного происхождения	
Б1.0.07	Микробиологический контроль продуктов питания животного происхождения	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Управляет качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических решений	-
Б1.0.06	Безопасность сырья и продуктов животного происхождения	
Б1.0.12	Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных и молочных продуктов	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК
ОПК-4.1	Использует методы моделирования продуктов	-
Б1.0.03	Научные основы создания продуктов питания животного происхождения	
Б1.0.14	Проектирование нормативно-технической документации на продукты питания животного происхождения	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Проектирует технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения	-
Б1.0.03	Научные основы создания продуктов питания животного происхождения	
Б1.0.14	Проектирование нормативно-технической документации на продукты питания животного происхождения	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК
ОПК-5.1	Обосновывает актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы научного исследования	-
Б1.0.09	Право интеллектуальной собственности в пищевой промышленности	
Б2.0.02(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Разрабатывает план внедрения результатов научно-исследовательской деятельности в производство	-
Б1.0.09	Право интеллектуальной собственности в пищевой промышленности	
Б2.0.02(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3	Организует научно-производственную работу на предприятии для решения профессиональных задач	-
Б1.0.07	Микробиологический контроль продуктов питания животного происхождения	
Б1.0.13	Современные средства и методы экспериментальных исследований	
Б2.0.02(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК
ОПК-6.1	Использует нормативно-техническую документацию, регламентирующую разработку методического обеспечения образовательной программы	-
Б1.О.08	Основы преподавания профессиональных дисциплин	
Б2.О.01(У)	Педагогическая практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6.2	Способен разрабатывать документы по научно-методическому обеспечению образовательной программы в сфере своей профессиональной деятельности	-
Б1.О.08	Основы преподавания профессиональных дисциплин	
Б2.О.01(У)	Педагогическая практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	производственно-технологический	
ПК-1	Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК
ПК-1.1	Разрабатывает и внедряет систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения	-
Б1.В.01	Отраслевая стандартизация	
Б1.В.02	Современные системы менеджмента качества предприятия	
Б1.В.03	Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности	
Б1.В.04	Инструменты и технологии менеджмента качества на предприятии	
Б1.В.ДВ.01.01	Система менеджмента качества и безопасности мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Система менеджмента качества и безопасности молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.01	Комплексная система управления качеством продукции из сырья животного происхождения на основе принципов ХАССП	
Б1.В.ДВ.02.02	Управление качеством и подтверждение соответствия продукции из сырья животного происхождения	
Б2.В.01(П)	Производственно-технологическая практика	
Б2.В.02(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Эффективность систем менеджмента качества продукции	
ПК-1.2	Управляет развитием системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения	-
Б1.В.02	Современные системы менеджмента качества предприятия	
Б1.В.04	Инструменты и технологии менеджмента качества на предприятии	
Б1.В.ДВ.01.01	Система менеджмента качества и безопасности мясных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Система менеджмента качества и безопасности молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.02.01	Комплексная система управления качеством продукции из сырья животного происхождения на основе принципов ХАССП	
Б1.В.ДВ.02.02	Управление качеством и подтверждение соответствия продукции из сырья животного происхождения	
Б2.В.01(П)	Производственно-технологическая практика	
Б2.В.02(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Эффективность систем менеджмента качества продукции	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-2	Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства продуктов питания животного происхождения	ПК
ПК-2.1	Организует проведение экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных функционально ценных продуктов питания животного происхождения	-
Б1.В.03	Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности	
Б1.В.ДВ.02.01	Комплексная система управления качеством продукции из сырья животного происхождения на основе принципов ХАССП	
Б1.В.ДВ.02.02	Управление качеством и подтверждение соответствия продукции из сырья животного происхождения	
Б1.В.ДВ.03.01	Научно-технологические аспекты разработки и производства молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Научно-технологические аспекты разработки и производства мясных и рыбных продуктов	

Б2.В.01(П)	Производственно-технологическая практика	
Б2.В.02(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.2	Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия проектной документации	
Б1.В.ДВ.03.01	Научно-технологические аспекты разработки и производства молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Научно-технологические аспекты разработки и производства мясных и рыбных продуктов	
Б2.В.01(П)	Производственно-технологическая практика	
Б2.В.02(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

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; ОПК-6; ПК-1; ПК-2	
	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6	
	Философия и методология научных исследований	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1; УК-5.2	
	Психология делового общения	УК-3.1; УК-3.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3	
	Научные основы создания продуктов питания животного происхождения	ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2	
	Информационные технологии в пищевой промышленности	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3	
	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3	
	Безопасность сырья и продуктов животного происхождения	ОПК-3.1; ОПК-3.2	
	Микробиологический контроль продуктов питания животного происхождения	ОПК-3.1; ОПК-5.3	
	Основы преподавания профессиональных дисциплин	УК-3.1; УК-4.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2	
	Право интеллектуальной собственности в пищевой промышленности	УК-6.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2	
	Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей	УК-6.1; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1	
	Экономика пищевых производств	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3	
	Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных и молочных продуктов	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.2	
	Современные средства и методы экспериментальных исследований	ОПК-5.3	
	Проектирование нормативно-технической документации на продукты питания животного происхождения	УК-2.1; УК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2	
	Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; ПК-1; ПК-2
		Отраслевая стандартизация	ПК-1.1
Современные системы менеджмента качества предприятия		УК-1.3; ПК-1.1; ПК-1.2	
Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности		УК-1.3; ПК-1.1; ПК-2.1	
Инструменты и технологии менеджмента качества на предприятии		ПК-1.1; ПК-1.2	
Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		ПК-1.1; ПК-1.2	
Система менеджмента качества и безопасности мясных продуктов		ПК-1.1; ПК-1.2	
Система менеджмента качества и безопасности молочных продуктов		ПК-1.1; ПК-1.2	
Дисциплины (модули) по выбору		ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1	
Б1.В.ДВ.01.01		ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1	
Б1.В.ДВ.01.02		ПК-1.1; ПК-1.2	
Б1.В.ДВ.02		ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1	
Б1.В.ДВ.02.01		ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1	
Б1.В.ДВ.02.02		ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1	
Б1.В.ДВ.03		ПК-2.1; ПК-2.2	
Б1.В.ДВ.03.01		ПК-2.1; ПК-2.2	
Б1.В.ДВ.03.02		ПК-2.1; ПК-2.2	
Б2		Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2
	Обязательная часть	УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-5; ОПК-6	
	Педагогическая практика	УК-3.1; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2	
	Научно-исследовательская работа	УК-2.1; УК-2.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3	
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; ПК-1; ПК-2	
	Производственно-технологическая практика	УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2	
	Преддипломная практика	УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2	
	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; ОПК-6; ПК-1; ПК-2	
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2	
	Факультативные дисциплины	УК-3; ОПК-1; ПК-1	
Б3	Эффективность систем менеджмента качества продукции	УК-3.1; УК-3.2; ПК-1.1; ПК-1.2	
	Цифровой учет молока	ОПК-1.1; ОПК-1.3	
Б2.0	Обязательная часть		
	Б2.0.01(У)		
	Б2.0.02(Н)		
	Б2.В		
	Б2.В.01(П)		
Б2.В.02(Пн)			
Б3.01			
	ФТД.01		
	ФТД.02		

ПРАКТИКИ

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (неделя)	Студ.	Часов	
							на студента	на студента в неделю
Вид практики: Учебная практика								
Педагогическая практика	1	2			2			
			5	+	2	10	0	0
Вид практики: Производственная практика								
Производственно-технологическая практика	2	1			4			
			5	+	4	0	0	0
Вид практики: Преддипломная практика								
Преддипломная практика	2	2			4			
			5	+	4	0	0	0
Вид практики: Научно-исследовательская работа								
Научно-исследовательская работа	1	2			4		2/3	
			5	+	4	10	0	0,5
Научно-исследовательская работа	2	2			12		2/3	
			5	+	12	0	2/3	0
Итого по факту					27		1/3	
Итого по плану					27		1/3	

КУРСОВЫЕ РАБОТЫ

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
КП	2	1	5	10	
				0	

Проектирование нормативно-технической документации на продукты питания животного происхождения

