

РОССИЙСКАЯ  
ФЕДЕРАЦИЯ



Федеральное государственное  
бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
"Московский государственный  
университет технологий и  
управления имени  
К.Г. Разумовского  
(Первый казачий университет)  
г Москва

ПРИЛОЖЕНИЕ  
к ДИПЛОМУ  
бакалавра с отличием

1077 0 580

Регистрационный номер

Дата выдачи

15 июля 2020 года

## 1. СВЕДЕНИЯ О ЛИЧНОСТИ ОБЛАДАТЕЛЯ ДИПЛОМА

Фамилия

Имя

Отчество

Дата рождения

Предыдущий документ об образовании или  
об образовании и о квалификации

Диплом о среднем профессиональном образовании, 2016 год

## 2. СВЕДЕНИЯ О КВАЛИФИКАЦИИ

Решением Государственной экзаменационной  
комиссии присвоена квалификация

Бакалавр  
по направлению подготовки  
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Срок освоения программы бакалавриата/специалитета  
в очной форме обучения

4 года

3. СВЕДЕНИЯ О СОДЕРЖАНИИ И РЕЗУЛЬТАТАХ ОСВОЕНИЯ  
ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА/СПЕЦИАЛИТЕТА

Наименование дисциплин (модулей) программы, вид практики	Количество зачетных единиц/ академических часов	Оценка
История	5 з.е.	хорошо
Философия	3 з.е.	отлично
Иностранный язык	8 з.е.	отлично
Экономика	4 з.е.	хорошо
Математика	10 з.е.	отлично
Информатика	4 з.е.	отлично
Физика	6 з.е.	отлично
Неорганическая химия	5 з.е.	хорошо
Органическая химия	8 з.е.	хорошо
Аналитическая химия	4 з.е.	хорошо
Биохимия	4 з.е.	отлично
Инженерная и компьютерная графика	5 з.е.	отлично
Прикладная механика	3 з.е.	хорошо
Тепло и хладотехника	2 з.е.	зачтено
Электротехника и электроника	5 з.е.	отлично
Безопасность жизнедеятельности	2 з.е.	отлично
Пищевая химия	3 з.е.	зачтено
Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3 з.е.	отлично
Микробиология	3 з.е.	отлично
История казачества	2 з.е.	зачтено
Правоведение	2 з.е.	зачтено
Медико-биологические требования	2 з.е.	зачтено
Экология	4 з.е.	отлично
Физическая культура и спорт	2 з.е.	зачтено
Введение в технологии продуктов питания	3 з.е.	зачтено
Органическая химия в пищевых биотехнологиях	3 з.е.	зачтено
Физико-химические методы исследования	3 з.е.	зачтено
Физическая и коллоидная химия	6 з.е.	отлично
Коллоидная химия наночастиц	3 з.е.	зачтено
Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	4 з.е.	отлично
Технологическое оборудование отрасли	5 з.е.	отлично
Процессы и аппараты пищевых производств	5 з.е.	отлично
Маркетинг	3 з.е.	зачтено
Исторические и современные аспекты производства продуктов питания из растительного сырья	2 з.е.	зачтено
Основы технологии сырья для масложировых и парфюмерно- косметических продуктов	3 з.е.	зачтено
Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно- косметических продуктов	5 з.е.	отлично
Биохимия и товароведение масличного сырья и продуктов переработки	3 з.е.	зачтено
Технология производства парфюмерно-косметических изделий	5 з.е.	отлично
Технология переработки жиров	4 з.е.	отлично
Функциональные ингредиенты в производстве парфюмерно- косметических и масложировых продуктов	2 з.е.	зачтено
Санитарно-эпидемиологические нормы производства парфюмерно-косметических и масложировых продуктов	5 з.е.	отлично
История Российской пищевой промышленности	2 з.е.	зачтено
Проектирование предприятий отрасли	2 з.е.	зачтено

Наименование дисциплины (модулей) программы, вид практики	Количество зачетных единиц/ академических часов	Оценка
Бережливое производство	2 з.е.	отлично
Стандартизация, сертификация и метрология	2 з.е.	зачтено
Новые конструкционные материалы	3 з.е.	зачтено
Рецептуры продуктов диетического назначения	3 з.е.	зачтено
Пищевая безопасность масложировой и парфюмерно-косметической продукции	2 з.е.	зачтено
Учебно-исследовательская работа по конструированию продукции отрасли	3 з.е.	зачтено
Системный подход к использованию эфирных масел в косметической продукции	2 з.е.	зачтено
Пищевые эмульсии масложировой промышленности	3 з.е.	зачтено
Упаковочные материалы и оборудование	2 з.е.	зачтено
Деловой разговорный иностранный язык	3 з.е.	зачтено
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	3 з.е.	отлично
Научные основы производства масложировой и парфюмерно-косметической продукции	7 з.е.	отлично
Экономика и организация производства	3 з.е.	отлично
Практики	27 з.е.	х
в том числе:		
Учебная, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	6 з.е.	отлично
Производственная, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	9 з.е.	отлично
Преддипломная	12 з.е.	отлично
Государственная итоговая аттестация	9 з.е.	х
в том числе:		
Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа): «Разработка технологии крем-воска на основе кукурузного крахмала»	х	отлично
Объем образовательной программы	240 з.е.	х
в том числе объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	3194 час.	х
Факультативные дисциплины		
в том числе:		
Техническое регулирование в агропромышленном комплексе таможенного союза	1 з.е.	зачтено
Проектирование	5 з.е.	отлично
Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	1 з.е.	зачтено
Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности	1 з.е.	зачтено
Основы христианской психологии	1 з.е.	зачтено
Старославянский язык	1 з.е.	зачтено
Патентование	1 з.е.	зачтено
Введение в предпринимательство	1 з.е.	зачтено
Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	1 з.е.	зачтено
Современные стандарты качества (маркировка)	2 з.е.	зачтено
Иностранный язык для специальных целей	2 з.е.	зачтено



4. КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (ПРОЕКТЫ)	ОЦЕНКА

5. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Направленность (профиль) образовательной программы: Парфюмерно-косметические изделия в индустрии красоты  
Форма обучения: очная

БЕЗ ДИПЛОМА НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНО

Руководитель образовательной организации



Иванова В.Н.

Настоящее приложение содержит 4 страниц

РОССИЙСКАЯ  
ФЕДЕРАЦИЯ



Федеральное государственное  
бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Московский государственный  
университет технологий и  
управления имени  
К.Г. Разумовского  
«Первый казачий университет»  
г. Москва

ПРИЛОЖЕНИЕ  
к ДИПЛОМУ

магистра с отличием

1077 0 486

Регистрационный  
номер

Дата выдачи

## 1. СВЕДЕНИЯ О ЛИЧНОСТИ ОБЛАДАТЕЛЯ ДИПЛОМА

Фамилия

Имя

Отчество

Дата рождения

Предыдущий документ об образовании или  
об образовании и о квалификации

Документ о высшем образовании, 2020 год

## 2. СВЕДЕНИЯ О КВАЛИФИКАЦИИ

Решением Государственной экзаменационной  
комиссии присвоена квалификация

Магистр  
по направлению подготовки  
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок освоения программы магистратуры в очной форме  
обучения

2 года

БЕЗ ДИПЛОМА НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНО

3. СВЕДЕНИЯ О СОДЕРЖАНИИ И РЕЗУЛЬТАТАХ ОСВОЕНИЯ  
ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

Наименование дисциплин (модулей) программы, вид практики	Количество зачетных единиц/ академических часов	Оценка
Философские проблемы науки и техники	2 з.е.	зачтено
Методология и методы научного исследования	3 з.е.	отлично
Лингвистическая культура в профессиональной коммуникации	2 з.е.	зачтено
Иностранный язык для профессионального общения	6 з.е.	отлично
Стратегическое управление компанией	3 з.е.	зачтено
Специальные виды питания	2 з.е.	зачтено
Химия пищи	2 з.е.	зачтено
Физиология питания	3 з.е.	отлично
Технология и организация производства в сетях предприятий питания	5 з.е.	отлично
Микробиология и эпидемиология в области питания	3 з.е.	отлично
Организация и планирование научно-исследовательской работы	3 з.е.	хорошо
Фирменный стиль сетей предприятий питания	2 з.е.	зачтено
Проектирование и реконструкция предприятий сети питания	5 з.е.	отлично
Экспертиза продукции питания	2 з.е.	зачтено
Управление инновационным развитием сети предприятий питания в условиях конкуренции	3 з.е.	отлично
Высокотехнологичные производства продуктов питания	3 з.е.	хорошо
Система менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий питания	2 з.е.	зачтено
Патентование	2 з.е.	зачтено
Автоматизированное управление производством на предприятиях сети питания	2 з.е.	зачтено
Моделирование новых видов пищевой продукции	3 з.е.	зачтено
Технико-экономическое обоснование при проектировании и реконструкции сети предприятий питания	2 з.е.	зачтено
Практики	51 з.е.	х
в том числе:		
Производственная, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6 з.е.	отлично
Производственная, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6 з.е.	отлично
Производственная, научно-исследовательская работа	6 з.е.	отлично
Производственная, научно-исследовательская работа	9 з.е.	отлично
Производственная, научно-исследовательская работа	6 з.е.	отлично
Преддипломная практика	18 з.е.	отлично
Государственная итоговая аттестация	9 з.е.	х
в том числе:		
Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация): «Разработка технологии новых видов Smart Food на основе натурального сырья для людей пожилого возраста»	х	отлично
Объем образовательной программы	120 з.е.	х
в том числе объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем:	526 час.	х
Факультативные дисциплины		
в том числе:		
Научно-исследовательский семинар	2 з.е.	зачтено



Наименование дисциплин (модулей) программы, вид практики	Количество зачетных единиц/ академических часов	Оценка



4. КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (ПРОЕКТЫ)	ОЦЕНКА

5. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Направленность (профиль) образовательной программы: Управление инновационным развитием сети предприятий питания  
Форма обучения: очная

БЕЗ ДИПЛОМА НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНО

Руководитель организации,  
осуществляющей образовательную  
деятельность



Чеботарев С.Н.

Настоящее приложение содержит

4

страниц