МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Дальневосточный федеральный университет"
Школа биомедицины

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и воспитательной работе _____ *А.Н. Шушин*

"21" августа 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 07-17 от 29.09.2017

19.03.01

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность (профиль) Пищевая биотехнология

Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий

Факультет: ШБМ

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академ. бакалавриат
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2015

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ № 485 22.03.2017

Виды профессиональной деятельности
- производственно-технологическая - организационно-управленческая - научно-исследовательская - основная - проектная

СОГЛАСОВАНО

Начальник учебного отдела Департамента организации образовательной деятельности _____ */ Е.В. Жилина/*

Начальник учебно-методического отдела _____ */ Т.В. Владыкина/*

Руководитель образовательной программы _____ */ Е.В. Добрынина/*

Календарный учебный график

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

Э – экзамен; У – учебная практика; К – каникулы; П – производственная практика; Г – государственная итоговая аттестация; Д – дипломная работа; * – нерабочая неделя

1	2	3 4	5	6	7	8	9	10	15	16	17	21	22	23	24	42	43	44	45	46	47	50	51	52	53	54	55	61	62	63	64	65	66	69	70	71	72	73	74	80	81	82	83	84	85	88	89	90	91	92	93	99	100	101	102	103	104	107	108	109	110	111	112	170	###	172,00	173	174	175	177
Индекс	Наименование		Формы контроля								Всего часов			ЗЕТ		Распределение по курсам и семестрам																																																						
											в том числе					Курс 1												Курс 2												Курс 3												Курс 4																	
																Семестр 1 [18 нед]						Семестр 2 [18 нед]						Семестр 3 [18 нед]						Семестр 4 [18 нед]						Семестр 5 [18 нед]						Семестр 6 [18 нед]						Семестр 7 [18 нед]						Семестр 8 [11 нед]												
Индекс	Наименование		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд1 (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Код	Компетенции
	Итого		34	38		2	2	2	9076	9076	3971	3368	1089	243	243	182	36	266	452	144	30	198	90	270	414	144	32	180	108	252	414	162	29	216	72	270	405	153	32	144	126	216	360	162	29	198	108	256	378	108	31	162	54	270	459	135	30	99		198	378	81	30	-		50.3%	1 294			
	Итого по ООП (без факультативов)		34	36		2	2	2	8968	8968	3917	3314	1089	240	240	182	36	266	452	144	30	180	90	252	378	144	30	180	108	252	414	162	29	216	72	252	387	153	31	144	126	216	360	162	29	198	108	256	378	108	31	162	54	270	459	135	30	99		198	378	81	30	-		50.1%	1 294			
	Б=53% В=47% ДВ(от В)=47%										48%	38%	13%																																																							
	Итого по блоку Б1		33	36		2	2	2	8104	8104	3917	3098	1089	216	216	182	36	266	452	144	30	180	90	252	378	144	27	180	108	252	414	162	29	216	72	252	387	153	28	144	126	216	360	162	26	198	108	256	378	108	28	162	54	270	459	135	30	99		198	270	81	18	-		50.1%	1 294			
	Б=53% В=47% ДВ(от В)=47%										48%	38%	13%																																																						
Б1	Дисциплины (модули)		33	36		2	2	2	8104	8104	3917	3098	1089	216	216	182	36	266	452	144	30	180	90	252	378	144	27	180	108	252	414	162	29	216	72	252	387	153	28	144	126	216	360	162	26	198	108	256	378	108	28	162	54	270	459	135	30	99		198	270	81	18	-		50.1%	1 294			
Б1.Б	Базовая часть		20	17		1	2	2	4104	4104	1960	1523	621	114	114	146	36	230	371	117	25	180	90	180	378	144	27	72	90	54	198	126	15	108	72	72	225	99	16	72	36	108	144		10	126	108	108	126	108	16	36		36	81	27	5							-		40.2%	777			
Б1.Б.1	История		1						108	108	54	27	27	3	3	36		18	27	27	3																																													36		33.3%	28		65	ОК-1, 2, 3, 10
		в т.ч. часов в инт. форме:									28					18		10																																																			
Б1.Б.2	Философия		2						108	108	54	27	27	3	3							36		18	27	27	3																																							36		33.3%	28		66	ОК-1, 4, 6, 8, 13
		в т.ч. часов в инт. форме:									28											18		10																																													
Б1.Б.3	Иностранный язык		4	1-3					288	288	144	117	27	8	8			36	36		2			36	36		2			36	36		2			36	9	27	2																												36		100%	72		71	ОК-1, 6, 7
		в т.ч. часов в инт. форме:									72							18						18						18						18																																	
Б1.Б.4	Экономика			4					72	72	36	36		2	2																			18		18	36		2																											36		50%	18		9	ОК-2, 6, 11
		в т.ч. часов в инт. форме:									18																							18																																				
Б1.Б.5	Русский язык и культура речи			2					72	72	18	54		2	2									18	54		2																																							36		100%	10		76	ОК-2, 6
		в т.ч. часов в инт. форме:									10													10																																													
Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий			1					72	72	18	54		2	2			18	54		2																																														36		100%	18		35	ОК-6; ОПК-1, 4; ПК-7
		в т.ч. часов в инт. форме:									18							18																																																		
Б1.Б.7	Правоведение			3					72	72	18	54		2	2													18			54		2																																		36			10		83	ОК-12, 13
		в т.ч. часов в инт. форме:									10																	10																																									
Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности			4					72	72	18	54		2	2																			18			54		2																												36			10		43	ОК-1, 9, 12, 13
		в т.ч. часов в инт. форме:									10																							10																																				
Б1.Б.9	Математика		12					12	144	144	72	18	54	4	4	18		18	9	27	2	18		18	9	27	2																																								36		50%	40		95	ОК-5; ОПК-2; ПК-1, 11, 12
		в т.ч. часов в инт. форме:									40					10		10				10		10																																													
Б1.Б.10	Физика		2	1					144	144	72	45	27	4	4	18	18		36		2	18	18		9	27	2																																								36			20		104	ОК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-2, 8
		в т.ч. часов в инт. форме:									20					10						10																																														
Б1.Б.11	Экология			1					72	72	36	36		2	2	18		18	36		2																																													36		50%	20		111	ОК-2, 5; ОПК-3, 6; ПК-3
		в т.ч. часов в инт. форме:									20					10		10																																																		
Б1.Б.12	Информатика			2					72	72	54	18		2	2							18	36		18		2																																							36			36		101	ОК-5; ОПК-1, 5; ПК-7, 12
		в т.ч. часов в инт. форме:									36												36																																													
Б1.Б.13	Электротехника и электроника		3						144	144	54	45	45	4	4													18	36		45	45	4																																36			20		58	ОК-4, 5; ПК-14
		в т.ч. часов в инт. форме:									20																	10	10																																							
Б1.Б.14	Теплотехника		3						144	144	54	45	45	4	4													18	36		45	45	4																																36			20		61	ОК-4, 5; ПК-14
		в т.ч. часов в инт. форме:									20																	10	10																																							
Б1.Б.15	Процессы и аппараты биотехнологии		4						180	180	72	72	36	5	5																			36	36		72	36	5																											36			36		92	ОК-4; ПК-2, 13, 14
		в т.ч. часов в инт. форме:									36																							18	18																																		
Б1.Б.16	Основы менеджмента			2					72	72	36	36		2	2							18		18	36		2																																							36		50%	28		13	ОК-2, 4, 11, 12; ПК-5
		в т.ч. часов в инт. форме:									28											10		18																																												
Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии		4						180	180	90	54	36	5	5																			36	36	18	54	36	5																											36		20%	20		91	ОПК-2; ОПК–7; ПК-1, 9
		в т.ч. часов в инт. форме:									20																							10		10																																	
Б1.Б.18	Основы общей и органической химии		12						324	324	108	153	63	9	9	18	18	18	90	36	5	18	18	18	63	27	4																																							36		33.3%	40		91	ОПК-2; ОПК–7; ПК-1, 9
		в т.ч. часов в инт. форме:									40					10		10				10		10																																													
Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия		3	2					180	180	108	36	36	5	5							18	18	18	18		2	18	18	18	18	36	3																																36		33.3%	30		91	ОПК-2; ОПК–7; ПК-1, 9
		в т.ч. часов в инт. форме:									30											10		10				10																																								
Б1.Б.20	Химия биологически активных веществ		6						180	180	126	27	27	5	5																															54	72		27	27	5														36			36		136	ОПК–7; ПК-1, 9
		в т.ч. часов в инт. форме:									36																																		36																						
Б1.Б.21	Инженерная энзимология			5					144	144	72	72		4	4																									36		36	72		4																					36		50%	28		136	ОК-5; ПК-9, 11
		в т.ч. часов в инт. форме:									28																													10		18																										
Б1.Б.22	Введение в пищевую биотехнологию		1						180	180	72	81	27	5	5	36		36	81	27	5																																													36		50%	28		92	ОК-4, 5; ПК-2, 4, 12
		в т.ч. часов в инт. форме:									28					10		18																																																	
Б1.Б.23	Основные принципы переработки сырья		7			7			180	180	72	81	27	5	5																																						36		36	81	27	5							36		50%	10		136	ОПК–7; ПК-1, 9
		в т.ч. часов в инт. форме:									10																																										10															
Б1.Б.24	Общая и пищевая микробиология		6	5					288	288	180	81	27	8	8																									18	36	36	54		4	18	36	36	27	27	4													36		40%	56		136	ОК-5; ПК-1, 6, 9
		в т.ч. часов в инт. форме:									56																													10		18				10		18																				
Б1.Б.25	Пищевые и биологически активные добавки		6				6		144	144	72	45	27	4	4																														36		36	45	27	4														36		50%	28		136	ОК-5; ОПК–7; ПК-1, 9
		в т.ч. часов в инт. форме:									28																																		10		18																				
Б1.Б.26	Основы биотехнологии		2				2		216	216	72	108	36	6	6							36		36	108	36	6																																							36		50%	27		92	ОК-4; ПК-2, 11, 13, 17
		в т.ч. часов в инт. форме:									27											18		9																																												
Б1.Б.27	Химия пищи		6	5					180	180	108	45	27	5	5																									18		36	18		2	18		36	27	27	3													36		66.7%	48		136	ОПК–7; ПК-1, 9
		в т.ч. часов в инт. форме:									48																													10		18				10		10																				
Б1.Б.28	Физическая культура и спорт			1					72	72	70	2		2	2	2		68	2		2																																													36		97.1%	12		20	ОК-14, 15
		в т.ч. часов в инт. форме:									12					2		10																																																		
*																																																																							
Б1.В	Вариативная часть		13	19		1			4000	4000	1957	1575	468	102	102	36		36	81	27	5			72				108	18	198	216	36	14	108		180	162	54	12	72	90	108	216	162	16	72		148	252		12	126	54	234	378	108	25	99		198	270	81	18	-		60%	517			
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины		7	9		1			1944	1944	999	693	252	54	54													90		108	162		10	72		72	81	27	7	36	72	72	108	108	11	18		36	90		4	90	54	180	216	36	16	33		66	36	81	6	-		53.5%	347			
Б1.В.ОД.1	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием			7					144	144	54	90		4	4																																					18		36	90		4									36		66.7%	20		136	ОПК-6; ПК-1, 2, 3, 18
		в т.ч. часов в инт. форме:									20																																								10		10														
Б1.В.ОД.2	Биотехнология рыбы и морепродуктов		8	7					180	180	105	48	27	5	5																																				18	18	36	36		3	11		22	12	27	2	36		55.2%	46		136	ОК-5; ПК-9, 17, 18
		в т.ч. часов в инт. форме:									46																																								10		18				9		9								
Б1.В.ОД.3	Биотехнология молока и молочных продуктов		8	7					180	180	105	48	27	5	5																																				18	18	36	36		3	11		22	12	27	2	36		55.2%	46		136	ОК-5; ПК-9, 17, 18
		в т.ч. часов в инт. форме:									46																																								10		18				9		9								
Б1.В.ОД.4	Биотехнология мяса и мясных продуктов		8	7					180	180	105	48	27	5	5																																				18	18	36	36		3	11		22	12	27	2	36		55.2%	37		136	ОК-5; ПК-9, 17, 18
		в т.ч. часов в инт. форме:									37																																								10		18				9										
Б1.В.ОД.5	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения		7	6					252	252	108	108	36	7	7																														18		36	90		4	18		36	18	36	3							36		66.7%	56		136	ОК-5; ПК-9, 17, 18
		в т.ч. часов в инт. форме:									56																																		10		18				10		18														
Б1.В.ОД.6	Основы проектирования предприятий пищевой и биотехнологической промышленности			3		3			144	144	72	72		4	4													36		36	72		4																																	36		50%	19		92	ПК-12, 15, 16, 18, 19
		в т.ч. часов в инт. форме:									19																	10		9																																						
Б1.В.ОД.7	Аппаратурно-технологические линии производства продуктов пищевой биотехнологии		5						180	180	90	36	54	5	5																									18	36	36	36	54	5																					36		40%	28		136	ПК-1, 13, 14, 18
		в т.ч. часов в инт. форме:									28																													10		18																										
Б1.В.ОД.8	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли		5						216	216	90	72	54	6	6																									18	36	36	72	54	6																					36		40%	28		136	ПК-10, 15, 17, 18, 19
		в т.ч. часов в инт. форме:									28																													10		18																										
Б1.В.ОД.9	Состав пищевых систем и методы его определения		4	3					180	180	126	27	27	5	5													18		36	18		2	36		36	9	27	3																											36		57.1%	38		92	ОПК-3; ОПК–7; ПК-1, 14, 11
		в т.ч. часов в инт. форме:									38																	10		9				10		9																																	
Б1.В.ОД.10	Дисперсные системы в пищевых биотехнологиях			4					144	144	72	72		4	4																			36		36	72		4																											36		50%	9		92	ОПК-3; ОПК–7; ПК-1, 14
		в т.ч. часов в инт. форме:									9																									9																																	

Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР	Всего часов: По ЗЕТ	Всего часов: По подвиду	Всего часов: Контакт. кт.р.	Всего часов: СР	Всего часов: ЗЕТ	ЗЕТ: Экспл	ЗЕТ: Факт	Недель	Часов: Итого	Часов: СР	Часов: Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	Часов: СР	Часов: Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	Часов: СР	Часов: Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	Часов: СР	Часов: Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	Часов: СР	Часов: Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	Часов: СР	Часов: Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	Часов: СР	Часов: Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.				Компетенции
Б1.В.ОД.11	Структурно-технологические свойства пищевых систем		3				144	144	72	72		4	4											36		36	72		4																						36		50%	20		92	ОПК-7; ПК-1, 14, 11
	в т.ч. часов в инт. форме:								20															10		10																												
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	6	10				2056	2056	958	882	216	48	48	36		36	81	27	5			72			18	18	90	54	36	4	36		108	81	27	5	36	18	36	108	54	5	54		112	162		8	36		54	162	72	9	66		132	234		12	-		66.8%	170			
	Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол		2-6				328	328	256	72												72					72						72							72						40													36		100%			20	ОК-1, 14, 15
	в т.ч. часов в инт. форме:																																																												
Б1.В.ДВ.1																																																													
1	История мировой и отечественной биотехнологии	1					180	180	72	81	27	5	5	36		36	81	27	5																																									36		50%	27		92	ОК-1, 2, 10; ОПК-4; ПК-8
	в т.ч. часов в инт. форме:								22					18		4																																														
2	История развития пищевой промышленности	1					180	180	72	81	27	5	5	36		36	81	27	5																																									36		50%	27		92	ОК-1, 2, 10; ОПК-4; ПК-8
Б1.В.ДВ.2																																																													
1	Биоресурсы пищевого сырья	3					144	144	54	54	36	4	4											18	18	18	54	36	4																						36		33.3%	10		92	ОПК-3, 5; ПК-6, 9
	в т.ч. часов в инт. форме:								10															10																																							
2	Санитария и гигиена питания	3					144	144	54	54	36	4	4											18	18	18	54	36	4																						36		33.3%	10		92	ОПК-3, 5; ПК-6, 9
Б1.В.ДВ.3																																																													
1	Дегустационный анализ пищевых продуктов		6				144	144	54	90		4	4																															18		36	90		4											36		66.7%	10		136	ОК-2; ОПК-7; ПК-1, 2
	в т.ч. часов в инт. форме:								10																																		10																			
2	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов		6				144	144	54	90		4	4																															18		36	90		4											36		66.7%	10		136	ОК-2; ОПК-7; ПК-1, 2
Б1.В.ДВ.4																																																													
1	The overall food biotechnology (Общая пищевая биотехнология)	5					180	180	90	36	54	5	5																									36	18	36	36	54	5																	36		40%	20		136	ОК-2; ПК-9
	в т.ч. часов в инт. форме:								20																													10		10																						
2	Food biotechnology of products of animal and plant origin (Пищевая биотехнология продуктов животного и растительного происхождения)	5					180	180	90	36	54	5	5																									36	18	36	36	54	5																	36		40%	20		136	ОК-2; ПК-9
Б1.В.ДВ.5																																																													
1	Гомеостаз и питание	7					144	144	54	54	36	4	4																																					18		36	54	36	4						36		66.7%	20		136	ОПК-5; ПК-6, 9
	в т.ч. часов в инт. форме:								20																																									10		10										
2	Регуляция внутренних систем организма	7					144	144	54	54	36	4	4																																					18		36	54	36	4						36		66.7%	20		136	ОПК-5; ПК-6, 9
Б1.В.ДВ.6																																																													
1	Биологическая безопасность пищевых систем	7					180	180	36	108	36	5	5																																					18		18	108	36	5						36		50%	20		136	ОПК-1, 2, 5; ПК-9, 10
	в т.ч. часов в инт. форме:								20																																									10		10										
2	Гигиенические требования к показателям качества и безопасности пищевых систем	7					180	180	36	108	36	5	5																																					18		18	108	36	5						36		50%	20		136	ОПК-1, 2, 5; ПК-9, 10
Б1.В.ДВ.7																																																													
1	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания		6				144	144	72	72		4	4																															36		36	72		4											36		50%	20		136	ОК-12; ПК-6, 9, 10, 16
	в т.ч. часов в инт. форме:								20																																		10		10																	
2	Нормативные требования к пищевой и биологической ценности продуктов питания		6				144	144	72	72		4	4																															36		36	72		4											36		50%	20		136	ОК-12; ПК-6, 9, 10, 16
Б1.В.ДВ.8																																																													
1	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством		8				144	144	66	78		4	4																																					22		44	78		4	36		66.7%	12		136	ОК-12; ПК-1, 9, 10, 16
	в т.ч. часов в инт. форме:								12																																									6		6										
2	Системы управления качеством пищевых продуктов		8				144	144	66	78		4	4																																					22		44	78		4	36		66.7%	12		136	ОК-12; ПК-1, 9, 10, 16
Б1.В.ДВ.9																																																													
1	Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности	4					180	180	72	81	27	5	5																	36		36	81	27	5																							36		50%	10		92	ОК-12, 13; ПК-9, 10, 16
	в т.ч. часов в инт. форме:								10																					10																																
2	Нормативно-технические и правовое обеспечение ведения технологических процессов в биотехнологии	4					180	180	72	81	27	5	5																	36		36	81	27	5																							36		50%	10		92	ОК-12, 13; ПК-9, 10, 16
Б1.В.ДВ.10																																																													
1	Биотехнология продуктов функционального назначения		8				144	144	66	78		4	4																																					22		44	78		4	36		66.7%	15		136	ОПК-7; ПК-1, 8, 9, 16
	в т.ч. часов в инт. форме:								15																																									6		9										
2	Биотехнология продуктов специализированного назначения		8				144	144	66	78		4	4																																					22		44	78		4	36		66.7%	15		136	ОПК-7; ПК-1, 8, 9, 16
Б1.В.ДВ.11																																																													
1	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения		8				144	144	66	78		4	4																																					22		44	78		4	36		66.7%	6		136	ОПК-7; ПК-9, 16
	в т.ч. часов в инт. форме:								6																																									6												
2	Биотехнологии в обеспечении оптимального питания		8				144	144	66	78		4	4																																					22		44	78		4	36		66.7%	6		136	ОПК-7; ПК-9, 16
Б2	Практики						540	540		108		15	15						2		108			3	2		108			2		108			3	2		108	108		3	2		108			3						2		108			3						
Б2.У	Учебная практика						216	216				6	6						2		108			3						2		108			3																												
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная) Вар			2			108	108				3	3						2		108			3																																			36	1,50				92	ОК-1, 3, 4, 5; ПК-4, 7, 8, 11, 12, 17
Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Вар			4			108	108				3	3																	2		108			3																							36	1,50				92	ОК-4, 5, 6, 13; ОПК-5; ПК-1, 3, 4, 5, 7, 8, 17
Б2.Н	Научно-исследовательская работа																																																													

Индекс	Наименование		Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР		Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	ЗЕТ	ЗЕТ: Экспл	Факт	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.				Компетенции
Б2.П	Производственная практика								324	324		108		9	9																																									
Б2.П.1	Научно-исследовательская работа	Вар	V			5			108	108		108		3	3																																									136	ОК-4, 6; ОПК-7; ПК-8, 9, 11, 12, 17
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая,проектная)	Вар				6			108	108				3	3																																								136	ОК-9; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19
Б2.П.3	Преддипломная практика	Вар				8			108	108				3	3																																								136	ПК-1, 6, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19
*																																																								

Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КП	КР	К	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	Контр	ЗЕТ: Экспл	Факт	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.				Компетенции
Б3	Государственная итоговая аттестация	1						324	324		108		9	9																																											9	-				
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена	1						108	108		108		3	3																																											3	-				
Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена							36	36		36		1	1																																											1	36				136	ОК-1, 2, 3, 5, 7, 11, 12, 13, 14, 15; ОПК-1, 3, 4, 5; ПК-4, 7, 8, 9, 11, 14, 15, 18, 19
	в т.ч. часов в инт. форме:																																																											
Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена	8						72	72		72		2	2																																											2	36				136	ОК-4, 6, 8, 9, 10, 14; ОПК-2, 6; ОПК-7; ПК-1, 2, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19
	в т.ч. часов в инт. форме:																																																											
*																																																												

Индекс	Наименование		Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	ЗЕТ	ЗЕТ: Экспл	Факт	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов: Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.				Компетенции
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР		216	216				6	6																																																
Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	Баз	108	108				3	3																																													136	ОК-1, 2, 3, 5, 7, 11, 12, 13, 14, 15; ОПК-1, 3, 4, 5; ПК-4, 7, 8, 9, 11, 14, 15, 18, 19
Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы	Баз	108	108				3	3																																													136	ОК-4, 6, 8, 9, 10, 14; ОПК-2, 6; ОПК-7; ПК-1, 2, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19
*																																																									

Индекс	Наименование		Экз	За	ЗаО	КП	КР	К	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	Контр	ЗЕТ: Экспл	Факт	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.				Компетенции
ФТД	Факультативы			2					108	108	54	54		3	3								18		18	36		2																														-		66.7%			
ФТД.1	Основы медицинских знаний			2					72	72	36	36		2	2								18		18	36		2																														36		50%			118	ОК-1, 14; ПК-4
	в т.ч. часов в инт. форме:																																																												
ФТД.2	Биэтика			4					36	36	18	18		1	1								18		18	1																															36		100%			121	ОК-1; ПК-3
	в т.ч. часов в инт. форме:																																																											
*																																																												

1	ОК-1	способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня
	Б1.Б.1	История
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.Б.3	Иностранный язык
	Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.В.ДВ.1.1	Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легкая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол. легкая атлетика-дуэтбол
	Б1.В.ДВ.1.2	История мировой и отечественной биотехнологии
	Б3.Г.1	История развития пищевой промышленности
	ФТД.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	ФТД.2	Основы медицинских знаний
	Б2.У.1	Биохимия
	Б3.Д.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
		Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
2	ОК-2	готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР
	Б1.Б.1	История
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.Б.5	Русский язык и культура речи
	Б1.Б.10	Физика
	Б1.Б.11	Экология
	Б1.Б.16	Основы менеджмента
	Б1.В.ДВ.1.1	История мировой и отечественной биотехнологии
	Б1.В.ДВ.1.2	История развития пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.3.1	Дегустационный анализ пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.3.2	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.4.1	The overall food biotechnolox (Общая пищевая биотехнология)
	Б1.В.ДВ.4.2	Food biotechnology of products of animal and plant origin (Пищевая биотехнология продуктов животного и растительного происхождения)
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
3	ОК-3	способность проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности
	Б1.Б.1	История
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
4	ОК-4	способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.Б.13	Электротехника и электроника
	Б1.Б.14	Теплотехника
	Б1.Б.15	Процессы и аппараты биотехнологии
	Б1.Б.16	Основы менеджмента
	Б1.Б.22	Введение в пищевую биотехнологию
	Б1.Б.26	Основы биотехнологии
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
5	ОК-5	способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности
	Б1.Б.9	Математика
	Б1.Б.11	Экология
	Б1.Б.12	Информатика
	Б1.Б.13	Электротехника и электроника
	Б1.Б.14	Теплотехника
	Б1.Б.21	Инженерная экзиология
	Б1.Б.22	Введение в пищевую биотехнологию
	Б1.Б.24	Общая и пищевая микробиология
	Б1.Б.25	Пищевые и биологически активные добавки
	Б1.В.ОД.2	Биотехнология рыбы и морепродуктов
	Б1.В.ОД.3	Биотехнология молока и молочных продуктов
	Б1.В.ОД.4	Биотехнология мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ОД.5	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
6	ОК-6	способность понимать, использовать, порождать и грамотно излагать инновационные идеи на русском языке в рассуждениях, публикациях, общественных дискуссиях
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.Б.3	Иностранный язык
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.Б.5	Русский язык и культура речи
	Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
7	ОК-7	Владение иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и инокультурной
	Б1.Б.3	Иностранный язык
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
8	ОК-8	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
	Б1.Б.2	Философия
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
9	ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая. организационно-управленческая.преддипл)
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
10	ОК-10	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
	Б1.Б.1	История
	Б1.В.ДВ.1.1	История мировой и отечественной биотехнологии
	Б1.В.ДВ.1.2	История развития пищевой промышленности
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
11	ОК-11	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.Б.16	Основы менеджмента
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
12	ОК-12	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
	Б1.Б.7	Правоведение
	Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.Б.16	Основы менеджмента
	Б1.В.ДВ.7.1	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания
	Б1.В.ДВ.7.2	Нормативные требования к пищевой и биологической ценности продуктов питания
	Б1.В.ДВ.8.1	Технохимический контроль. сертификация и управление качеством
	Б1.В.ДВ.8.2	Системы управления качеством пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.9.1	Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.9.2	Нормативно-техническое и правовое обеспечение ведения технологических процессов в биотехнологии
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
13	ОК-13	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.Б.7	Правоведение
	Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.В.ДВ.9.1	Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.9.2	Нормативно-техническое и правовое обеспечение ведения технологических процессов в биотехнологии
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
14	ОК-14	способностью к самоорганизации и самообразованию
	Б1.Б.28	Физическая культура и спорт
		Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легкая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол. легкая атлетика-дуэтбол
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	ФТД.1	Основы медицинских знаний
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
15	ОК-15	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Б1.Б.28	Физическая культура и спорт
		Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легкая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол. легкая атлетика-дуэтбол
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
16	ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий
	Б1.Б.12	Информатика
	Б1.В.ДВ.6.1	Биологическая безопасность пищевых систем
	Б1.В.ДВ.6.2	Гигиеническое тлебования к показателям качества и безопасности пищевых систем
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
17	ОПК-2	способностью и готовностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
	Б1.Б.9	Математика
	Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии
	Б1.Б.18	Основы общей и органической химии
	Б1.Б.19	Аналитическая и физколоидная химия
	Б1.В.ДВ.6.1	Биологическая безопасность пищевых систем
	Б1.В.ДВ.6.2	Гигиеническое тлебования к показателям качества и безопасности пищевых систем
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
18	ОПК-3	способностью использовать знания о современной физической картине мира, пространственно-временных закономерностях, строении вещества для понимания окружающего мира и явлений природы
	Б1.Б.10	Физика
	Б1.Б.11	Экология
	Б1.В.ОД.9	Состав пищевых систем и методы его отображения
	Б1.В.ОД.10	Дисперсные системы в пищевых биотехнологиях

	Б1.В.ДВ.2.1	Биоресурсы пищевого сырья
	Б1.В.ДВ.2.2	Санитария и гигиена питания
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
19	ОПК-4	способностью понимать значения информации в развитии современного информационного общества, сознавании опасности и угрозы, возникающей в этом процессе, способностью соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны
	Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий
	Б1.В.ДВ.1.1	История мировой и отечественной биотехнологии
	Б1.В.ДВ.1.2	Истории развития пищевой промышленности
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
20	ОПК-5	владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией
	Б1.Б.12	Информатика
	Б1.В.ДВ.2.1	Биоресурсы пищевого сырья
	Б1.В.ДВ.2.2	Санитария и гигиена питания
	Б1.В.ДВ.5.1	Гимнастика и питание
	Б1.В.ДВ.5.2	Регуляция жизненных систем организма
	Б1.В.ДВ.6.1	Биологическая безопасность пищевых систем
	Б1.В.ДВ.6.2	Гигиенические требования к показателям качества и безопасности пищевых систем
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
21	ОПК-6	владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Б1.Б.11	Экология
	Б1.В.ОД.1	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
22	ОПК-7	способность находить и оценивать новые технологические решения, внедрять результаты биотехнологических исследований и разработок
	Б1.Б.10	Физика
	Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии
	Б1.Б.18	Основы общей и органической химии
	Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия
	Б1.Б.20	Химия биологически активных веществ
	Б1.Б.23	Основные принципы переработки сырья
	Б1.Б.25	Пищевые и биологически активные добавки
	Б1.Б.27	Химия пищи
	Б1.В.ОД.9	Состав пищевых систем и методы его определения
	Б1.В.ОД.10	Дисперсные системы в пищевых биотехнологиях
	Б1.В.ОД.11	Структурно-технологические свойства пищевых систем
	Б1.В.ДВ.3.1	Дегустационный анализ пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.3.2	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.10.1	Биотехнология продуктов функционального назначения
	Б1.В.ДВ.10.2	Биотехнология продуктов специализированного назначения
	Б1.В.ДВ.11.1	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения
	Б1.В.ДВ.11.2	Биотехнологии в обеспечении оптимального питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
23	ПК-1	способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и полуфабрикатов
	Б1.Б.9	Математика
	Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии
	Б1.Б.18	Основы общей и органической химии
	Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия
	Б1.Б.20	Химия биологически активных веществ
	Б1.Б.23	Основные принципы переработки сырья
	Б1.Б.24	Общая и пищевая микробиология
	Б1.Б.25	Пищевые и биологически активные добавки
	Б1.Б.27	Химия пищи
	Б1.В.ОД.1	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием
	Б1.В.ОД.7	Аппаратурно-технологические линии производства продуктов пищевой биотехнологии
	Б1.В.ОД.9	Состав пищевых систем и методы его определения
	Б1.В.ОД.10	Дисперсные системы в пищевых биотехнологиях
	Б1.В.ОД.11	Структурно-технологические свойства пищевых систем
	Б1.В.ДВ.3.1	Дегустационный анализ пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.3.2	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.8.1	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством
	Б1.В.ДВ.8.2	Системы управления качеством пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.10.1	Биотехнология продуктов функционального назначения
	Б1.В.ДВ.10.2	Биотехнология продуктов специализированного назначения
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.3	Производственная практика
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
24	ПК-2	способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами
	Б1.Б.10	Физика
	Б1.Б.15	Процессы и аппараты биотехнологии
	Б1.Б.22	Введение в пищевую биотехнологию
	Б1.Б.26	Основы биотехнологии
	Б1.В.ОД.1	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием
	Б1.В.ДВ.3.1	Дегустационный анализ пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.3.2	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая.пожнтная)
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
25	ПК-3	готовностью оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
	Б1.Б.11	Экология
	Б1.В.ОД.1	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	ФТД.2	Биоэтика
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая.пожнтная)
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
26	ПК-4	способностью обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Б1.Б.22	Введение в пищевую биотехнологию
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	ФТД.1	Основы медицинских знаний
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая.пожнтная)
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
27	ПК-5	способностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда
	Б1.В.16	Основы менеджмента
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая.пожнтная)
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
28	ПК-6	готовностью к реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества
	Б1.Б.24	Общая и пищевая микробиология
	Б1.В.ДВ.2.1	Биоресурсы пищевого сырья
	Б1.В.ДВ.2.2	Санитария и гигиена питания
	Б1.В.ДВ.5.1	Гимнастика и питание
	Б1.В.ДВ.5.2	Регуляция жизненных систем организма
	Б1.В.ДВ.7.1	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания
	Б1.В.ДВ.7.2	Нормативные требования к пищевой и биологической ценности продуктов питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая.пожнтная)
	Б2.П.3	Производственная практика
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
29	ПК-7	способностью систематизировать и обобщать информацию по формированию и использованию ресурсов предприятия
	Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий
	Б1.Б.12	Информатика
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая.пожнтная)
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
30	ПК-8	способностью работать с научно-технической информацией, использовать российский и международный опыт в профессиональной деятельности
	Б1.Б.10	Физика
	Б1.В.ДВ.1.1	История мировой и отечественной биотехнологии
	Б1.В.ДВ.1.2	Истории развития пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.10.1	Биотехнология продуктов функционального назначения
	Б1.В.ДВ.10.2	Биотехнология продуктов специализированного назначения
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая.пожнтная)
	Б2.П.3	Производственная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
31	ПК-9	владением основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области;
	Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии
	Б1.Б.18	Основы общей и органической химии
	Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия
	Б1.Б.20	Химия биологически активных веществ
	Б1.Б.21	Инженерная экзимология
	Б1.Б.23	Основные принципы переработки сырья
	Б1.Б.24	Общая и пищевая микробиология
	Б1.Б.25	Пищевые и биологически активные добавки

	Б1.В.ДВ.1.1	Химия пищи
	Б1.В.ОД.2	Биотехнологии рыбы и морепродуктов
	Б1.В.ОД.3	Биотехнологии молока и молочных продуктов
	Б1.В.ОД.4	Биотехнологии мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ОД.5	Биотехнологии продуктов питания растительного происхождения
	Б1.В.ДВ.2.1	Биоресурсы пищевого сырья
	Б1.В.ДВ.2.2	Санитария и гигиена питания
	Б1.В.ДВ.4.1	The overall food biotechnology (Общая пищевая биотехнология)
	Б1.В.ДВ.4.2	Food biotechnology of products of animal and plant origin (Пищевая биотехнология продуктов животного и растительного происхождения)
	Б1.В.ДВ.5.1	Гимнастика и питание
	Б1.В.ДВ.5.2	Регуляция жизненных систем организма
	Б1.В.ДВ.6.1	Биологическая безопасность пищевых систем
	Б1.В.ДВ.6.2	Гигиенические требования к показателям качества и безопасности пищевых систем
	Б1.В.ДВ.7.1	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания
	Б1.В.ДВ.7.2	Нормативные требования к пищевой и биологической ценности продуктов питания
	Б1.В.ДВ.8.1	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством
	Б1.В.ДВ.8.2	Системы управления качеством пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.9.1	Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.9.2	Нормативно-технические и правовое обеспечение ведения технологических процессов в биотехнологии
	Б1.В.ДВ.10.1	Биотехнология продуктов функционального назначения
	Б1.В.ДВ.10.2	Биотехнология продуктов специализированного назначения
	Б1.В.ДВ.11.1	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения
	Б1.В.ДВ.11.2	Биотехнологии и обеспечение оптимального питания
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая,преддипломная)
	Б3.Д.1	Подготовка к процессу защиты выпускной квалификационной работы
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
32	ПК-10	способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов
	Б1.В.ОД.8	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли
	Б1.В.ДВ.6.1	Биологическая безопасность пищевых систем
	Б1.В.ДВ.6.2	Гигиенические требования к показателям качества и безопасности пищевых систем
	Б1.В.ДВ.7.1	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания
	Б1.В.ДВ.7.2	Нормативные требования к пищевой и биологической ценности продуктов питания
	Б1.В.ДВ.8.1	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством
	Б1.В.ДВ.8.2	Системы управления качеством пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.9.1	Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.9.2	Нормативно-технические и правовое обеспечение ведения технологических процессов в биотехнологии
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая,преддипломная)
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
33	ПК-11	владением методами планирования эксперимента, обработки и представления полученных результатов
	Б1.Б.9	Математика
	Б1.Б.21	Инженерная экология
	Б1.Б.26	Основы биотехнологии
	Б1.В.ОД.9	Состав пищевых систем и методы его отображения
	Б1.В.ОД.11	Структурно-технологические свойства пищевых систем
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая,преддипломная)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к процессу защиты выпускной квалификационной работы
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
34	ПК-12	готовностью использовать современные информационные технологии в своей профессиональной области, в том числе базы данных и пакеты прикладных программ
	Б1.Б.9	Математика
	Б1.Б.12	Информатика
	Б1.Б.22	Введение в пищевую биотехнологию
	Б1.В.ОД.6	Основы проектирования предприятий пищевой и биотехнологической промышленности
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая,преддипломная)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
35	ПК-13	способностью участвовать в разработке технологических проектов в составе авторского коллектива
	Б1.Б.15	Процессы и аппараты биотехнологии
	Б1.Б.26	Основы биотехнологии
	Б1.В.ОД.7	Аппаратурно-технологические линии производства продуктов пищевой биотехнологии
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая,преддипломная)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
36	ПК-14	готовностью использовать современные системы автоматизированного проектирования
	Б1.Б.13	Электротехника и электроника
	Б1.Б.14	Теплотехника
	Б1.Б.15	Процессы и аппараты биотехнологии
	Б1.В.ОД.7	Аппаратурно-технологические линии производства продуктов пищевой биотехнологии
	Б1.В.ОД.9	Состав пищевых систем и методы его отображения
	Б1.В.ОД.10	Дисперсные системы в пищевых биотехнологиях
	Б1.В.ОД.11	Структурно-технологические свойства пищевых систем
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая,преддипломная)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к процессу защиты выпускной квалификационной работы
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
37	ПК-15	способностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства в составе авторского коллектива
	Б1.В.ОД.6	Основы проектирования предприятий пищевой и биотехнологической промышленности
	Б1.В.ОД.8	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая,преддипломная)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к процессу защиты выпускной квалификационной работы
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
38	ПК-16	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования биотехнологических предприятий на стадии проекта
	Б1.В.ОД.6	Основы проектирования предприятий пищевой и биотехнологической промышленности
	Б1.В.ДВ.7.1	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания
	Б1.В.ДВ.7.2	Нормативные требования к пищевой и биологической ценности продуктов питания
	Б1.В.ДВ.8.1	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством
	Б1.В.ДВ.8.2	Системы управления качеством пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.9.1	Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.9.2	Нормативно-технические и правовое обеспечение ведения технологических процессов в биотехнологии
	Б1.В.ДВ.10.1	Биотехнология продуктов функционального назначения
	Б1.В.ДВ.10.2	Биотехнология продуктов специализированного назначения
	Б1.В.ДВ.11.1	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения
	Б1.В.ДВ.11.2	Биотехнологии и обеспечение оптимального питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая,преддипломная)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
39	ПК-17	способность разрабатывать основные этапы биотехнологического процесса
	Б1.Б.26	Основы биотехнологии
	Б1.В.ОД.2	Биотехнологии рыбы и морепродуктов
	Б1.В.ОД.3	Биотехнологии молока и молочных продуктов
	Б1.В.ОД.4	Биотехнологии мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ОД.5	Биотехнологии продуктов питания растительного происхождения
	Б1.В.ОД.8	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая,преддипломная)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
40	ПК-18	готовностью участвовать в исследованиях биотехнологического процесса на опытных и опытно-промышленных установках
	Б1.В.ОД.1	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием
	Б1.В.ОД.2	Биотехнологии рыбы и морепродуктов
	Б1.В.ОД.3	Биотехнологии молока и молочных продуктов
	Б1.В.ОД.4	Биотехнологии мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ОД.5	Биотехнологии продуктов питания растительного происхождения
	Б1.В.ОД.6	Основы проектирования предприятий пищевой и биотехнологической промышленности
	Б1.В.ОД.7	Аппаратурно-технологические линии производства продуктов пищевой биотехнологии
	Б1.В.ОД.8	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая,преддипломная)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к процессу защиты выпускной квалификационной работы
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
41	ПК-19	готовностью участвовать в разработке проектной и рабочей технической документации
	Б1.В.ОД.6	Основы проектирования предприятий пищевой и биотехнологической промышленности
	Б1.В.ОД.8	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая,преддипломная)
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к процессу защиты выпускной квалификационной работы
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
*		

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1	**Дисциплины (модули)**		**ОК-1** **ОК-13** **ПК-3** **ПК-15**	**ОК-2** **ОК-14** **ПК-4** **ПК-16**	**ОК-3** **ОК-15** **ПК-5** **ПК-17**	**ОК-4** **ОПК-1** **ПК-6** **ПК-18**	**ОК-5** **ОПК-2** **ПК-7** **ПК-19**	**ОК-6** **ОПК-3** **ПК-8**	**ОК-7** **ОПК-4** **ПК-9**	**ОК-8** **ОПК-5** **ПК-10**	**ОК-9** **ОПК-6** **ПК-11**	**ОК-10** **ОПК–7** **ПК-12**	**ОК-11** **ПК-1** **ПК-13**	**ОК-12** **ПК-2** **ПК-14**
Б1.Б.1	История	65	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-10								
Б1.Б.2	Философия	66	ОК-1	ОК-4	ОК-6	ОК-8	ОК-13							
Б1.Б.3	Иностранный язык	71	ОК-1	ОК-6	ОК-7									
Б1.Б.4	Экономика	9	ОК-2	ОК-6	ОК-11									
Б1.Б.5	Русский язык и культура речи	76	ОК-2	ОК-6										
Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий	35	ОК-6	ОПК-1	ОПК-4	ПК-7								
Б1.Б.7	Правоведение	83	ОК-12	ОК-13										
Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности	43	ОК-1	ОК-9	ОК-12	ОК-13								
Б1.Б.9	Математика	95	ОК-5	ОПК-2	ПК-1	ПК-11	ПК-12							
Б1.Б.10	Физика	104	ОК-2	ОПК-3	ОПК–7	ПК-2	ПК-8							
Б1.Б.11	Экология	111	ОК-2	ОК-5	ОПК-3	ОПК-6	ПК-3							
Б1.Б.12	Информатика	101	ОК-5	ОПК-1	ОПК-5	ПК-7	ПК-12							
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	58	ОК-4	ОК-5	ПК-14									
Б1.Б.14	Теплотехника	61	ОК-4	ОК-5	ПК-14									
Б1.Б.15	Процессы и аппараты биотехнологии	92	ОК-4	ПК-2	ПК-13	ПК-14								
Б1.Б.16	Основы менеджмента	13	ОК-2	ОК-4	ОК-11	ОК-12	ПК-5							
Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии	91	ОПК-2	ОПК–7	ПК-1	ПК-9								
Б1.Б.18	Основы общей и органической химии	91	ОПК-2	ОПК–7	ПК-1	ПК-9								
Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия	91	ОПК-2	ОПК–7	ПК-1	ПК-9								
Б1.Б.20	Химия биологически активных веществ	136	ОПК–7	ПК-1	ПК-9									
Б1.Б.21	Инженерная энзимология	136	ОК-5	ПК-9	ПК-11									
Б1.Б.22	Введение в пищевую биотехнологию	92	ОК-4	ОК-5	ПК-2	ПК-4	ПК-12							
Б1.Б.23	Основные принципы переработки сырья	136	ОПК–7	ПК-1	ПК-9									
Б1.Б.24	Общая и пищевая микробиология	136	ОК-5	ПК-1	ПК-6	ПК-9								
Б1.Б.25	Пищевые и биологически активные добавки	136	ОК-5	ОПК–7	ПК-1	ПК-9								
Б1.Б.26	Основы биотехнологии	92	ОК-4	ПК-2	ПК-11	ПК-13	ПК-17							
Б1.Б.27	Химия пищи	136	ОПК–7	ПК-1	ПК-9									
Б1.Б.28	Физическая культура и спорт	20	ОК-14	ОК-15										
Б1.В.ОД.1	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием	136	ОПК-6	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-18							
Б1.В.ОД.2	Биотехнология рыбы и морепродуктов	136	ОК-5	ПК-9	ПК-17	ПК-18								
Б1.В.ОД.3	Биотехнология молока и молочных продуктов	136	ОК-5	ПК-9	ПК-17	ПК-18								
Б1.В.ОД.4	Биотехнология мяса и мясных продуктов	136	ОК-5	ПК-9	ПК-17	ПК-18								
Б1.В.ОД.5	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	136	ОК-5	ПК-9	ПК-17	ПК-18								
Б1.В.ОД.6	Основы проектирования предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	92	ПК-12	ПК-15	ПК-16	ПК-18	ПК-19							
Б1.В.ОД.7	Аппаратурно-технологические линии производства продуктов пищевой биотехнологии	136	ПК-1	ПК-13	ПК-14	ПК-18								

Б1.В.ОД.8	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	136	ПК-10	ПК-15	ПК-17	ПК-18	ПК-19
Б1.В.ОД.9	Состав пищевых систем и методы его определения	92	ОПК-3	ОПК–7	ПК-1	ПК-14	ПК-11
Б1.В.ОД.10	Дисперсные системы в пищевых биотехнологиях	92	ОПК-3	ОПК–7	ПК-1	ПК-14	
Б1.В.ОД.11	Структурно-технологические свойства пищевых систем	92	ОПК–7	ПК-1	ПК-14	ПК-11	
	Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол	20	ОК-1	ОК-14	ОК-15		
Б1.В.ДВ.1.1	История мировой и отечественной биотехнологии	92	ОК-1	ОК-2	ОК-10	ОПК-4	ПК-8
Б1.В.ДВ.1.2	История развития пищевой промышленности	92	ОК-1	ОК-2	ОК-10	ОПК-4	ПК-8
Б1.В.ДВ.2.1	Биоресурсы пищевого сырья	92	ОПК-3	ОПК-5	ПК-6	ПК-9	
Б1.В.ДВ.2.2	Санитария и гигиена питания	92	ОПК-3	ОПК-5	ПК-6	ПК-9	
Б1.В.ДВ.3.1	Дегустационный анализ пищевых продуктов	136	ОК-2	ОПК–7	ПК-1	ПК-2	
Б1.В.ДВ.3.2	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	136	ОК-2	ОПК–7	ПК-1	ПК-2	
Б1.В.ДВ.4.1	The overall food biotechnology (Общая пищевая биотехнология)	136	ОК-2	ПК-9			
Б1.В.ДВ.4.2	Food biotechnology of products of animal and plant origin (Пищевая биотехнология продуктов животного и растительного происхождения)	136	ОК-2	ПК-9			
Б1.В.ДВ.5.1	Гомеостаз и питание	136	ОПК-5	ПК-6	ПК-9		
Б1.В.ДВ.5.2	Регуляция внутренних систем организма	136	ОПК-5	ПК-6	ПК-9		
Б1.В.ДВ.6.1	Биологическая безопасность пищевых систем	136	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-5	ПК-9	ПК-10
Б1.В.ДВ.6.2	Гигиенические требования к показателям качества и безопасности пищевых систем	136	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-5	ПК-9	ПК-10
Б1.В.ДВ.7.1	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	136	ОК-12	ПК-6	ПК-9	ПК-10	ПК-16
Б1.В.ДВ.7.2	Нормативные требования к пищевой и биологической ценности продуктов питания	136	ОК-12	ПК-6	ПК-9	ПК-10	ПК-16
Б1.В.ДВ.8.1	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством	136	ОК-12	ПК-1	ПК-9	ПК-10	ПК-16
Б1.В.ДВ.8.2	Системы управления качеством пищевых продуктов	136	ОК-12	ПК-1	ПК-9	ПК-10	ПК-16
Б1.В.ДВ.9.1	Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности	92	ОК-12	ОК-13	ПК-9	ПК-10	ПК-16
Б1.В.ДВ.9.2	Нормативно-технические и правовое обеспечение ведения технологических процессов в биотехнологии	92	ОК-12	ОК-13	ПК-9	ПК-10	ПК-16
Б1.В.ДВ.10.1	Биотехнология продуктов функционального назначения	136	ОПК–7	ПК-1	ПК-8	ПК-9	ПК-16
Б1.В.ДВ.10.2	Биотехнология продуктов специализированного назначения	136	ОПК–7	ПК-1	ПК-8	ПК-9	ПК-16
Б1.В.ДВ.11.1	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения	136	ОПК–7	ПК-9	ПК-16		

Б1.В.ДВ.11.2	Биотехнологии в обеспечении оптимального питания	136	ОПК–7	ПК-9	ПК-16									
Б2	**Практики**		**ОК-1 ПК-4 ПК-16**	**ОК-3 ПК-5 ПК-17**	**ОК-4 ПК-6 ПК-18**	**ОК-5 ПК-7 ПК-19**	**ОК-6 ПК-8**	**ОК-9 ПК-9**	**ОК-13 ПК-10**	**ОПК-5 ПК-11**	**ОПК–7 ПК-12**	**ПК-1 ПК-13**	**ПК-2 ПК-14**	**ПК-3 ПК-15**
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)		ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ПК-4	ПК-7	ПК-8	ПК-11	ПК-12	ПК-17		
Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-13	ОПК-5	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-8	ПК-17
Б2.П.1	Научно-исследовательская работа		ОК-4	ОК-6	ОПК–7	ПК-8	ПК-9	ПК-11	ПК-12	ПК-17				
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая,проектная)		ОК-9 ПК-12	ПК-1 ПК-13	ПК-2 ПК-14	ПК-3 ПК-15	ПК-4 ПК-16	ПК-5 ПК-17	ПК-6 ПК-18	ПК-7 ПК-19	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11
Б2.П.3	Преддипломная практика		ПК-1	ПК-6	ПК-8	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19
Б3	**Государственная итоговая аттестация**		**ОК-1 ОК-13 ПК-3 ПК-15**	**ОК-2 ОК-14 ПК-4 ПК-16**	**ОК-3 ОК-15 ПК-5 ПК-17**	**ОК-4 ОПК-1 ПК-6 ПК-18**	**ОК-5 ОПК-2 ПК-7 ПК-19**	**ОК-6 ОПК-3 ПК-8**	**ОК-7 ОПК-4 ПК-9**	**ОК-8 ОПК-5 ПК-10**	**ОК-9 ОПК-6 ПК-11**	**ОК-10 ОПК–7 ПК-12**	**ОК-11 ПК-1 ПК-13**	**ОК-12 ПК-2 ПК-14**
Б3.Г	**Подготовка и сдача государственного экзамена**		**ОК-1 ОК-13 ПК-3 ПК-15**	**ОК-2 ОК-14 ПК-4 ПК-16**	**ОК-3 ОК-15 ПК-5 ПК-17**	**ОК-4 ОПК-1 ПК-6 ПК-18**	**ОК-5 ОПК-2 ПК-7 ПК-19**	**ОК-6 ОПК-3 ПК-8**	**ОК-7 ОПК-4 ПК-9**	**ОК-8 ОПК-5 ПК-10**	**ОК-9 ОПК-6 ПК-11**	**ОК-10 ОПК–7 ПК-12**	**ОК-11 ПК-1 ПК-13**	**ОК-12 ПК-2 ПК-14**
Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена	136	ОК-1 ОПК-4	ОК-2 ОПК-5	ОК-3 ПК-4	ОК-5 ПК-7	ОК-7 ПК-8	ОК-11 ПК-9	ОК-12 ПК-11	ОК-13 ПК-14	ОК-14 ПК-15	ОК-15 ПК-18	ОПК-1 ПК-19	ОПК-3
Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена	136	ОК-4 ПК-5 ПК-19	ОК-6 ПК-6	ОК-8 ПК-8	ОК-9 ПК-9	ОК-10 ПК-10	ОК-14 ПК-12	ОПК-2 ПК-13	ОПК-6 ПК-14	ОПК–7 ПК-15	ПК-1 ПК-16	ПК-2 ПК-17	ПК-3 ПК-18
Б3.Д	**Подготовка и защита ВКР**		**ОК-1 ОК-13 ПК-3 ПК-15**	**ОК-2 ОК-14 ПК-4 ПК-16**	**ОК-3 ОК-15 ПК-5 ПК-17**	**ОК-4 ОПК-1 ПК-6 ПК-18**	**ОК-5 ОПК-2 ПК-7 ПК-19**	**ОК-6 ОПК-3 ПК-8**	**ОК-7 ОПК-4 ПК-9**	**ОК-8 ОПК-5 ПК-10**	**ОК-9 ОПК-6 ПК-11**	**ОК-10 ОПК–7 ПК-12**	**ОК-11 ПК-1 ПК-13**	**ОК-12 ПК-2 ПК-14**
Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы		ОК-1 ОПК-4	ОК-2 ОПК-5	ОК-3 ПК-4	ОК-5 ПК-7	ОК-7 ПК-8	ОК-11 ПК-9	ОК-12 ПК-11	ОК-13 ПК-14	ОК-14 ПК-15	ОК-15 ПК-18	ОПК-1 ПК-19	ОПК-3
Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы		ОК-4 ПК-5 ПК-18	ОК-6 ПК-6 ПК-19	ОК-8 ПК-8	ОК-9 ПК-9	ОК-10 ПК-10	ОК-14 ПК-11	ОПК-2 ПК-12	ОПК-6 ПК-13	ОПК–7 ПК-14	ПК-1 ПК-15	ПК-2 ПК-16	ПК-3 ПК-17
ФТД	**Факультативы**		**ОК-1**	**ОК-14**	**ПК-3**	**ПК-4**								
ФТД.1	Основы медицинских знаний	118	ОК-1	ОК-14	ПК-4									
ФТД.2	Биоэтика	121	ОК-1	ПК-3										

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель		
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				**1080**							**30**	21		**1224**							**32**	23		**2 304**							**62**	44		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				**1080**							**30**			**1152**							**30**			**2 232**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		**52**										**54**										**53**										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		**48**										**48**										**48**										
		в период гос.экзаменов																																
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		**26,9**										**25**										**26**										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		**26,9**										**25**										**26**										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)												**4**										**2**										
ДИСЦИПЛИНЫ		( )		54						18		ТО: 18□		18						18		ТО: 18□		72						36		ТО: 36□		
		(Предельное)		1134						162		ТО*: 18□		1134						162		ТО*: 18□		2 268						324		ТО*: 36□		
		(План)		**1080**	**484**	**182**	**36**	**266**	**452**	**144**	**30**	Э: 3		**1116**	**558**	**198**	**90**	**270**	**414**	**144**	**29**	Э: 3		**2 196**	**###**	**380**	**126**	**536**	**866**	**288**	**59**	Э: 6		
1	Б1.Б.1	История	Экз	**108**	54	36		18	27	27	3												Экз	**108**	54	36		18	27	27	3		65	1
2	Б1.Б.2	Философия											Экз	**108**	54	36		18	27	27	3		Экз	**108**	54	36		18	27	27	3		66	2
3	Б1.Б.3	Иностранный язык	За	**72**	36			36	36		2		За	**72**	36			36	36		2		За(2)	**144**	72			72	72		4		71	1234
4	Б1.Б.5	Русский язык и культура речи											За	**72**	18			18	54		2		За	**72**	18			18	54		2		76	2
5	Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий	За	**72**	18			18	54		2												За	**72**	18			18	54		2		35	1
6	Б1.Б.9	Математика	Экз К	**72**	36	18		18	9	27	2		Экз К	**72**	36	18		18	9	27	2		Экз(2) К(2)	**144**	72	36		36	18	54	4		95	12
7	Б1.Б.10	Физика	За	**72**	36	18	18		36		2		Экз	**72**	36	18	18		9	27	2		Экз За	**144**	72	36	36		45	27	4		104	12
8	Б1.Б.11	Экология	За	**72**	36	18		18	36		2												За	**72**	36	18		18	36		2		111	1
9	Б1.Б.12	Информатика											За	**72**	54	18	36		18		2		За	**72**	54	18	36		18		2		101	2
10	Б1.Б.16	Основы менеджмента											За	**72**	36	18		18	36		2		За	**72**	36	18		18	36		2		13	2
11	Б1.Б.18	Основы общей и органической химии	Экз	**180**	54	18	18	18	90	36	5		Экз	**144**	54	18	18	18	63	27	4		Экз(2)	**324**	108	36	36	36	153	63	9		91	12
12	Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия											За	**72**	54	18	18	18	18		2		За	**72**	54	18	18	18	18		2		91	23
13	Б1.Б.22	Введение в пищевую биотехнологию	Экз	**180**	72	36		36	81	27	5												Экз	**180**	72	36		36	81	27	5		92	1
14	Б1.Б.26	Основы биотехнологии											Экз КР	**216**	72	36		36	108	36	6		Экз КР	**216**	72	36		36	108	36	6		92	2
15	Б1.Б.28	Физическая культура и спорт	За	**72**	70	2		68	2		2												За	**72**	70	2		68	2		2		20	1
16		Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол											За	**72**	72			72					За	**72**	72			72					20	23456
17	Б1.В.ДВ.1.1	История мировой и отечественной биотехнологии	Экз	**180**	72	36		36	81	27	5												Экз	**180**	72	36		36	81	27	5		92	1
18	*Б1.В.ДВ.1.2*	*История развития пищевой промышленности*	Экз	**180**	72	36		36	81	27	5												Экз	**180**	72	36		36	81	27	5		92	1
19	ФТД.1	Основы медицинских знаний											За	**72**	36	18		18	36		2		За	**72**	36	18		18	36		2		118	2
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(5) За(5) К										Экз(5) За(5) КР К										Экз(10) За(10) КР К(2)											
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА		(План)												108							3	2		108							3	2		
		Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)											ЗаО	108							3	2	ЗаО	108							3	2		2
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																		
КАНИКУЛЫ												2										6										8		

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель		
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				**1116**							**29**	21		**1224**							**32**	23		**2 340**							**61**	44		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				**1116**							**29**			**1188**							**31**			**2 304**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		**53**										**53,5**										**53**										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		**54**										**51**										**53**										
		в период гос.экзаменов																																
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		**26**										**26**										**26**										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		**26**										**26**										**26**										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		**4**										**4**										**4**										
ДИСЦИПЛИНЫ		( )		18								ТО: 18□		18						9		ТО: 18□		36						9		ТО: 36□		
		(Предельное)		1134						162		ТО*: 18□		1134						162		ТО*: 18□		2 268						324		ТО*: 36□		
		(План)		**1116**	**540**	**180**	**108**	**252**	**414**	**162**	**29**	Э: 3		**1116**	**558**	**216**	**72**	**270**	**405**	**153**	**29**	Э: 3		**2 232**	**###**	**396**	**180**	**522**	**819**	**315**	**58**	Э: 6		
1	Б1.Б.3	Иностранный язык	За	**72**	36			36	36		2		Экз	**72**	36			36	9	27	2		Экз За	**144**	72			72	45	27	4		71	1234
2	Б1.Б.4	Экономика											За	**72**	36	18		18	36		2		За	**72**	36	18		18	36		2		9	4
3	Б1.Б.7	Правоведение	За	**72**	18	18			54		2												За	**72**	18	18			54		2		83	3
4	Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности											За	**72**	18	18			54		2		За	**72**	18	18			54		2		43	4
5	Б1.Б.13	Электротехника и электроника	Экз	**144**	54	18	36		45	45	4												Экз	**144**	54	18	36		45	45	4		58	3
6	Б1.Б.14	Теплотехника	Экз	**144**	54	18	36		45	45	4												Экз	**144**	54	18	36		45	45	4		61	3
7	Б1.Б.15	Процессы и аппараты биотехнологии											Экз	**180**	72	36	36		72	36	5		Экз	**180**	72	36	36		72	36	5		92	4
8	Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии											Экз	**180**	90	36	36	18	54	36	5		Экз	**180**	90	36	36	18	54	36	5		91	4
9	Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия	Экз	**108**	54	18	18	18	18	36	3												Экз	**108**	54	18	18	18	18	36	3		91	23
10	Б1.В.ОД.6	Основы проектирования предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	За КП	**144**	72	36		36	72		4												За КП	**144**	72	36		36	72		4		92	3
11	Б1.В.ОД.9	Состав пищевых систем и методы его определения	За	**72**	54	18		36	18		2		Экз	**108**	72	36		36	9	27	3		Экз За	**180**	126	54		72	27	27	5		92	34
12	Б1.В.ОД.10	Дисперсные системы в пищевых биотехнологиях											За	**144**	72	36		36	72		4		За	**144**	72	36		36	72		4		92	4
13	Б1.В.ОД.11	Структурно-технологические свойства пищевых систем	За	**144**	72	36		36	72		4												За	**144**	72	36		36	72		4		92	3
14		Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол	За	**72**	72			72					За	**72**	72			72					За(2)	**144**	144			144					20	23456
15	Б1.В.ДВ.2.1	Биоресурсы пищевого сырья	Экз	**144**	54	18	18	18	54	36	4												Экз	**144**	54	18	18	18	54	36	4		92	3
16	*Б1.В.ДВ.2.2*	*Санитария и гигиена питания*	Экз	**144**	54	18	18	18	54	36	4												Экз	**144**	54	18	18	18	54	36	4		92	3
17	Б1.В.ДВ.9.1	Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности											Экз	**180**	72	36		36	81	27	5		Экз	**180**	72	36		36	81	27	5		92	4
18	*Б1.В.ДВ.9.2*	*Нормативно-технические и правовое обеспечение ведения технологических процессов в биотехнологии*											Экз	**180**	72	36		36	81	27	5		Экз	**180**	72	36		36	81	27	5		92	4
19	ФТД.2	Биоэтика											За	**36**	18			18	18		1		За	**36**	18			18	18		1		121	4
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(5) КП										Экз(5) За(3)										Экз(9) За(8) КП											
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА		(План)												108							3	2		108							3	2		
		Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности											ЗаО	108							3	2	ЗаО	108							3	2		4
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																		
КАНИКУЛЫ												2										6										8		

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель		
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				**1116**							**29**	21		**1156**							**31**	22		**2 272**							**60**	43		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				**1116**							**29**			**1156**							**31**			**2 272**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		**53**										**52,3**										**53**										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		**54**										**54**										**54**										
		в период гос.экзаменов																																
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		**30,4**										**29**										**30**										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		**27**										**29**										**28**										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)												**2,3**										**1**										
ДИСЦИПЛИНЫ		( )		18								ТО: 18□ ТО*: 16□ Э: 3		32								ТО: 18□ ТО*: 18□ Э: 2		50								ТО: 36□ ТО*: 34□ Э: 5		
		(Предельное)		1026						162				1080						108				2 106						270				
		(План)		**1008**	**486**	**144**	**126**	**216**	**360**	**162**	**26**			**1048**	**562**	**198**	**108**	**256**	**378**	**108**	**28**			**2 056**	**###**	**342**	**234**	**472**	**738**	**270**	**54**			
1	Б1.Б.20	Химия биологически активных веществ											Экз	**180**	126	54	72		27	27	5		Экз	**180**	126	54	72		27	27	5		136	6
2	Б1.Б.21	Инженерная энзимология	За	**144**	72	36		36	72		4												За	**144**	72	36		36	72		4		136	5
3	Б1.Б.24	Общая и пищевая микробиология	За	**144**	90	18	36	36	54		4		Экз	**144**	90	18	36	36	27	27	4		Экз За	**288**	180	36	72	72	81	27	8		136	56
4	Б1.Б.25	Пищевые и биологически активные добавки											Экз КР	**144**	72	36		36	45	27	4		Экз КР	**144**	72	36		36	45	27	4		136	6
5	Б1.Б.27	Химия пищи	За	**72**	54	18		36	18		2		Экз	**108**	54	18		36	27	27	3		Экз За	**180**	108	36		72	45	27	5		136	56
6	Б1.В.ОД.5	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения											За	**144**	54	18		36	90		4		За	**144**	54	18		36	90		4		136	67
7	Б1.В.ОД.7	Аппаратурно-технологические линии производства продуктов пищевой биотехнологии	Экз	**180**	90	18	36	36	36	54	5												Экз	**180**	90	18	36	36	36	54	5		136	5
8	Б1.В.ОД.8	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	Экз	**216**	90	18	36	36	72	54	6												Экз	**216**	90	18	36	36	72	54	6		136	5
9		Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол	За	**72**					72				За	**40**	40			40					За(2)	**112**	40			40	72				20	23456
10	Б1.В.ДВ.3.1	Дегустационный анализ пищевых продуктов											За	**144**	54	18		36	90		4		За	**144**	54	18		36	90		4		136	6
11	*Б1.В.ДВ.3.2*	*Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов*											За	**144**	54	18		36	90		4		За	**144**	54	18		36	90		4		136	6
12	Б1.В.ДВ.4.1	The overall food biotechnology (Общая пищевая биотехнология)	Экз	**180**	90	36	18	36	36	54	5												Экз	**180**	90	36	18	36	36	54	5		136	5
13	*Б1.В.ДВ.4.2*	*Food biotechnology of products of animal and plant origin (Пищевая биотехнология продуктов животного и растительного происхождения)*	Экз	**180**	90	36	18	36	36	54	5												Экз	**180**	90	36	18	36	36	54	5		136	5
14	Б1.В.ДВ.7.1	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания											За	**144**	72	36		36	72		4		За	**144**	72	36		36	72		4		136	6
15	*Б1.В.ДВ.7.2*	*Нормативные требования к пищевой и биологической ценности продуктов питания*											За	**144**	72	36		36	72		4		За	**144**	72	36		36	72		4		136	6
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За(3)										Экз(4) За(3) КР										Экз(7) За(6) КР											
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА		(План)		108				108		3	2			108							3	2		216				108		6	4		
		Научно-исследовательская работа (Расср.)	ЗаО	108				108		3	2												ЗаО	108				108		3	2		5
		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая,проектная)											ЗаО	108							3	2	ЗаО	108						3	2		6
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																		
КАНИКУЛЫ												2										7										9		

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель		
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				**1080**							**30**	21		**1080**							**30**	21		**2 160**							**60**	42		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				**1080**							**30**			**1080**							**30**			**2 160**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		**52,5**										**51,6**										**52**										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		**45**										**40,5**										**43**										
		в период гос.экзаменов												**36**										**18**										
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		**27**										**27**										**27**										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		**27**										**27**										**27**										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)																																
ДИСЦИПЛИНЫ		( )		54						27		ТО: 18□		54						27		ТО: 11□		108						54		ТО: 29□		
		(Предельное)		1134						162		ТО*: 18□		702						108		ТО*: 11□		1 836						270		ТО*: 29□		
		(План)		**1080**	**486**	**162**	**54**	**270**	**459**	**135**	**30**	Э: 3		**648**	**297**	**99**		**198**	**270**	**81**	**18**	Э: 2		**1 728**	**783**	**261**	**54**	**468**	**729**	**216**	**48**	Э: 5		
1	Б1.Б.23	Основные принципы переработки сырья	Экз КП	**180**	72	36		36	81	27	5												Экз КП	**180**	72	36		36	81	27	5		136	7
2	Б1.В.ОД.1	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием	За	**144**	54	18		36	90		4												За	**144**	54	18		36	90		4		136	7
3	Б1.В.ОД.2	Биотехнология рыбы и морепродуктов	За	**108**	72	18	18	36	36		3		Экз	**72**	33	11		22	12	27	2		Экз За	**180**	105	29	18	58	48	27	5		136	78
4	Б1.В.ОД.3	Биотехнология молока и молочных продуктов	За	**108**	72	18	18	36	36		3		Экз	**72**	33	11		22	12	27	2		Экз За	**180**	105	29	18	58	48	27	5		136	78
5	Б1.В.ОД.4	Биотехнология мяса и мясных продуктов	За	**108**	72	18	18	36	36		3		Экз	**72**	33	11		22	12	27	2		Экз За	**180**	105	29	18	58	48	27	5		136	78
6	Б1.В.ОД.5	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	Экз	**108**	54	18		36	18	36	3												Экз	**108**	54	18		36	18	36	3		136	67
7	Б1.В.ДВ.5.1	Гомеостаз и питание	Экз	**144**	54	18		36	54	36	4												Экз	**144**	54	18		36	54	36	4		136	7
8	*Б1.В.ДВ.5.2*	*Регуляция внутренних систем организма*	Экз	**144**	54	18		36	54	36	4												Экз	**144**	54	18		36	54	36	4		136	7
9	Б1.В.ДВ.6.1	Биологическая безопасность пищевых систем	Экз	**180**	36	18		18	108	36	5												Экз	**180**	36	18		18	108	36	5		136	7
10	*Б1.В.ДВ.6.2*	*Гигиенические требования к показателям качества и безопасности пищевых систем*	Экз	**180**	36	18		18	108	36	5												Экз	**180**	36	18		18	108	36	5		136	7
11	Б1.В.ДВ.8.1	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством											За	**144**	66	22		44	78		4		За	**144**	66	22		44	78		4		136	8
12	*Б1.В.ДВ.8.2*	*Системы управления качеством пищевых продуктов*											За	**144**	66	22		44	78		4		За	**144**	66	22		44	78		4		136	8
13	Б1.В.ДВ.10.1	Биотехнология продуктов функционального назначения											За	**144**	66	22		44	78		4		За	**144**	66	22		44	78		4		136	8
14	*Б1.В.ДВ.10.2*	*Биотехнология продуктов специализированного назначения*											За	**144**	66	22		44	78		4		За	**144**	66	22		44	78		4		136	8
15	Б1.В.ДВ.11.1	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения											За	**144**	66	22		44	78		4		За	**144**	66	22		44	78		4		136	8
16	*Б1.В.ДВ.11.2*	*Биотехнологии в обеспечении оптимального питания*											За	**144**	66	22		44	78		4		За	**144**	66	22		44	78		4		136	8
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(4) КП										Экз(4) За(3)										Экз(8) За(7) КП											
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА		(План)												108							3	2		108							3	2		
	Преддипломная практика												ЗаО	108							3	2	ЗаО	108							3	2		8
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ														324							9	6		324							9	6		
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена												**36**					36		1			**36**					36		1		136	8
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена											Экз	**72**					72		2		Экз	**72**					72		2		136	8
ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР		(План)												216							6	4		216							6	4		
	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы													108							3	2		108							3	2		8
	Защита выпускной квалификационной работы												Экз	108							3	2	Экз	108							3	2		8
КАНИКУЛЫ												2										8										10		

Индекс	Название практики	Семестр(ы)	Кафедра		Продолжи-тельность (недель)		Студ.	Часов				Трудо-емкость
								на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
План	***ИТОГО***	**24568**			**10**							
Факт					**10**							
План	***Учебная практика (У)***	**24**			**4**							
Факт					**4**							
План	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)	2			2							
Факт					2							
Б2.У.1			92	True	2							
План	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4			2							
Факт					2							
Б2.У.2			92	True	2							
План	***Производственная практика (П)***	**568**			**6**							
Факт					**6**							
План	Научно-исследовательская работа	5			2							
Факт					2							
Б2.П.1			136	True	2							
План	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая,проектная)	6			2							
Факт					2							
Б2.П.2			136	True	2							
План	Преддипломная практика	8			2							
Факт					2							
Б2.П.3			136	True	2							
План	***Научно-исследовательская работа (Н)***											
Факт												

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
					Мин.	Макс.	Факт												
	Итого				236	252	243	62	30	32	61	29	32	60	29	31	60	30	30
	Итого по ООП (без факультативов)				234	246	240	60	30	30	60	29	31	60	29	31	60	30	30
	Итого по блоку Б1	53%	47%	47%	216	219	216	57	30	27	57	29	28	54	26	28	48	30	18
Б1	Дисциплины (модули)	53%	47%	47%	216	219	216	57	30	27	57	29	28	54	26	28	48	30	18
Б1.Б	Базовая часть				114	126	114	52	25	27	31	15	16	26	10	16	5	5	
Б1.В	Вариативная часть				93	102	102	5	5		26	14	12	28	16	12	43	25	18
Б2	Практики				12	18	15	3		3	3		3	6	3	3	3		3
Б2.Б	Базовая часть																		
Б2.В	Вариативная часть				12	18	15	3		3	3		3	6	3	3	3		3
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9
Б3.В	Вариативная часть																		
ФТД	Факультативы				2	6	3	2		2	1		1						

	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных	37.18%
		в интерактивной форме	35.3%

	Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)	52.8	-	52	54	-	53	53.5	-	53	52.3	-	52.5	51.6
		ООП, факультативы (в период экз. сессий)	49.5	-	48	48	-	54	51	-	54	54	-	45	40.5
		в период гос.экзаменов	36	-			-			-			-		36
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.к.)(чистое ТО)	27.2	-	26.9	25	-	26	26	-	30.4	29	-	27	27
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с расср. практ. и НИР	26.8	-	26.9	25	-	26	26	-	27	29	-	27	27
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)	1.9	-		4	-	4	4	-		2.3	-		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)		10	5	5	9	4	5	7	3	4	8	4	4
		ЗАЧЕТЫ (За)		10	5	5	8	5	3	6	3	3	7	4	3
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)													
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)					1	1					1	1	
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)		1		1				1		1			
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)		2	1	1									
		ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)													
		РЕФЕРАТЫ (Реф)													
		ЭССЕ (Эс)													
		РГР (РГР)													