D 0 0 D

п.п. п.п.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 06-15 от 04.06.2015

Проректор по УВР _____ *И.В. Сотна*

"26" мая 20 15 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

19.03.03

Продукты питания животного происхождения

Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра: Биотехнологии и функционального питания

Факультет: ШБМ

Виды деят.: производственно-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская; проектная;

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

Год начала подготовки 2015

Образовательный стандарт 199 12.03.2015

Согласовано

Начальник отдела образовательных программ _____ */ Е.В. Жилина/*

Начальник УМО _____ */ Т.В. Владыкина/*

Руководитель ОП _____ */ А.А. Юферова/*

1. Календарный учебный график

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	П	П	К	К	К	К	К	К
III																			Э	Э	Э	К	К																				Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К
IV																			Э	Э	Э	К	К												Э	Э	П	П	Д	Г	Д	Д	Г	Г	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	18	18	**36**	18	18	**36**	16	18	**34**	18	11	**29**	135
Э	Экзаменационные сессии	3	3	**6**	3	3	**6**	3	2	**5**	3	2	**5**	22
У	Учебная практика		2	**2**										2
	Научно-исследовательская работа (рассред.)							2		**2**				2
П	Производственная практика					2	**2**		4	**4**		2	**2**	8
Д	Выпускная квалификационная работа											3	**3**	3
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР											3	**3**	3
К	Каникулы	2	6	**8**	2	6	**8**	2	5	**7**	2	8	**10**	33
Итого		23	29	**52**	23	29	**52**	23	29	**52**	23	29	**52**	208
Студентов		20												
Групп		1												

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
Индекс	Наименование			Формы контроля						Всего часов					ЗЕТ		Распределение по курсам и семестрам																													
												в том числе					Курс 1						Курс 2																		Кур					
																	Семестр 1 [18 нед]						Семестр 2 [18 нед]						Семестр 3 [18 нед]						Семестр 4 [18 нед]						Семестр 5 [18 нед]					
				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	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
	Итого			34	37		2	2	2	9076	9076	3863	3332	1125	243	243	164	36	266	470	144	30	180	90	270	396	144	31	162	126	270	396	162	29	216	72	252	387	153	31	126	72	252	396	162	29
	Итого по ООП (без факультативов)			34	35		2	2	2	8968	8968	3809	3278	1125	240	240	164	36	266	470	144	30	180	90	252	378	144	30	162	126	270	396	162	29	216	72	252	387	153	31	126	72	252	396	162	29
	Б=48% В=52% ДВ(от В)=41.4%											48%	38%	14%																															
	Итого по блоку Б1			33	35		2	2	2	7996	7996	3809	3062	1125	213	213	164	36	266	470	144	30	180	90	252	378	144	27	162	126	270	396	162	29	216	72	252	387	153	28	126	72	252	396	162	26
	Б=48% В=52% ДВ(от В)=41.4%											48%	38%	14%																															
Б1	Дисциплины (модули)			33	35		2	2	2	7996	7996	3809	3062	1125	213	213	164	36	266	470	144	30	180	90	252	378	144	27	162	126	270	396	162	29	216	72	252	387	153	28	126	72	252	396	162	26
Б1.Б	Базовая часть			18	16				2	3672	3672	1762	1352	558	102	102	128	36	230	389	117	25	144	90	144	270	108	21	72	90	54	198	126	15	144	72	108	306	126	21	54	36	90	108		8
Б1.Б.1	История			1						108	108	54	27	27	3	3	36		18	27	27	3																							
												28					18		10																										
Б1.Б.2	Философия			2						108	108	54	27	27	3	3							36		18	27	27	3																	
												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						
												72							18						18						18						18								
Б1.Б.4	Экономика				4					72	72	36	36		2	2																			18		18	36		2						
												18																							18										
Б1.Б.5	Русский язык и культура речи				2					72	72	18	54		2	2									18	54		2																		
												10													10																				
Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий				1					72	72	18	54		2	2			18	54		2																							
												18							18																										
Б1.Б.7	Правоведение				3					72	72	18	54		2	2													18			54		2											
												10																	10																
Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности				4					72	72	18	54		2	2																			18			54		2						
												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																	
												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																	
												20					10						10																						
Б1.Б.11	Экология				1					72	72	36	36		2	2	18		18	36		2																							
												20					10		10																										
Б1.Б.12	Информатика				2					72	72	54	18		2	2							18	36		18		2																	
												36												36																						
Б1.Б.13	Электротехника и электроника			3						144	144	54	45	45	4	4													18	36		45	45	4											
												20																	10	10															
Б1.Б.14	Теплотехника			3						144	144	54	45	45	4	4													18	36		45	45	4											
												20																	10	10															
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств			4						180	180	72	72	36	5	5																			36	36		72	36	5						
												36																							18	18									
Б1.Б.16	Основы менеджмента				2					72	72	36	36		2	2							18		18	36		2																	
												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						
												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																	
												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											
												30											10		10				10																
Б1.Б.20	Химия биологически активных веществ			6						144	144	108	9	27	4	4																													
												36																																	
Б1.Б.21	Инструментальные методы анализа сырья и готовой продукции				5					144	144	90	54		4	4																								36		54	54		4
												28																												10		18			
Б1.Б.22	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных			4						180	180	72	81	27	5	5																			36		36	81	27	5						
												28																							10		18								
Б1.Б.23	Основные принципы переработки сырья			1						180	180	54	99	27	5	5	18		36	99	27	5																							
												10					10																												
Б1.Б.24	Общая и пищевая микробиология			6	5					288	288	180	81	27	8	8																								18	36	36	54		4
												56																												10		18			

1	2	3	4	88	89	90	91	92	93	99	100	101	102	103	104	107	108	109	110	111	112	170	###	172,00	173	174	175	176	177
Индекс	Наименование			с 3						Курс 4												Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
				Семестр 6 [18 нед]						Семестр 7 [18 нед]						Семестр 8 [11 нед]											Код	Наименование	
				Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ								
	Итого			180	108	274	342	108	33	162		288	432	162	29	99		198	405	90	31	-		53.6%	1 285				
	Итого по ООП (без факультативов)			162	108	256	306	108	31	162		288	432	162	29	99		198	405	90	31	-		53.4%	1 285				
	Б=48% В=52% ДВ(от В)=41.4%																												
	Итого по блоку Б1			162	108	256	306	108	25	162		288	432	162	29	99		198	297	90	19	-		53.4%	1 285				
	Б=48% В=52% ДВ(от В)=41.4%																												
Б1	Дисциплины (модули)			162	108	256	306	108	25	162		288	432	162	29	99		198	297	90	19	-		53.4%	1 285				
Б1.Б	Базовая часть			90	108	72	81	81	12													-		39.6%	702				
Б1.Б.1	История																					36		33.3%	28		65	Отечественной истории и архивоведен	ОК-1, 2; ОПК-1
Б1.Б.2	Философия																					36		33.3%	28		66	Философии	ОК-1, 2, 6, 7
Б1.Б.3	Иностранный язык																					36		100%	72		71	Английского языка для экономических	ОК-5, 6; ОПК-1
Б1.Б.4	Экономика																					36		50%	18		9	Экономической теории	ОК-3; ПК-15, 22
Б1.Б.5	Русский язык и культура речи																					36		100%	10		76	Русского языка и литературы	ОК-5, 6; ОПК-1
Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий																					36		100%	18		35	Педагогической психологии	ОПК-1; ПК-13, 25
Б1.Б.7	Правоведение																					36			10		83	Теории истории государства и права	ОК-2, 4; ПК-24, 28
Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности																					36			10		43	Безопасности жизнедеятельности в тех	ОК-9; ПК-9, 21
Б1.Б.9	Математика																					36		50%	40		95	Алгебры, геометрии и анализа	ПК-15, 23, 27
Б1.Б.10	Физика																					36			20		104	Общей и экспериментальной физики	ОПК-4; ПК-10, 27
Б1.Б.11	Экология																					36		50%	20		111	Экологии	ОК-9; ПК-9, 21
Б1.Б.12	Информатика																					36			36		101	Информатики, математического и комп	ОПК-1; ПК-6, 13, 16
Б1.Б.13	Электротехника и электроника																					36			20		55	Электроэнергетики и электротехники	ОПК-4; ПК-2, 12
Б1.Б.14	Теплотехника																					36			20		61	Теплоэнергетики и теплотехники	ОПК-4; ПК-10, 12
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств																					36			36		90	Технологии продукции и организации общественного питания	ПК-2, 10, 31, 30
Б1.Б.16	Основы менеджмента																					36		50%	28		13	Менеджмента	ПК-15, 22, 23, 24
Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии																					36		20%	20		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-10, 26, 27
Б1.Б.18	Основы общей и органической химии																					36		33.3%	40		91	Химии и инженерии биологических сис	ПК-10, 26, 27
Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия																					36		33.3%	30		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-10, 26, 27
Б1.Б.20	Химия биологически активных веществ			36	72		9	27	4													36			36		91	Химии и инженерии биологических систем	ПК-20, 26, 27
				36																									
Б1.Б.21	Инструментальные методы анализа сырья и готовой продукции																					36		60%	28		92	Биотехнологии и функционального питания	ОПК-3; ПК-4, 8, 20, 17
Б1.Б.22	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных																					36		50%	28		92	Биотехнологии и функционального питания	ОК-8; ПК-5, 8
Б1.Б.23	Основные принципы переработки сырья																					36		66.7%	10		92	Биотехнологии и функционального питания	ОПК-2; ПК-7, 17, 18, 19
Б1.Б.24	Общая и пищевая микробиология			18	36	36	27	27	4													36		40%	56		92	Биотехнологии и функционального пит	ПК-1, 5, 9
				10		18																							

Индекс	Наименование	Формы контроля						Всего часов					ЗЕТ		Распределение по курсам и семестрам																													
										в том числе					Курс 1												Курс 2												Кур					
															Семестр 1 [18 нед]						Семестр 2 [18 нед]						Семестр 3 [18 нед]						Семестр 4 [18 нед]						Семестр 5 [18 нед]					
		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	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
Б1.Б.25	Пищевые и биологически активные добавки в мясной промышленности	6						144	144	72	45	27	4	4																														
								в т.ч. часов в инт. форме:		28																																			
Б1.Б.26	Физическая культура и спорт		1					72	72	70	2		2	2	2		68	2		2																								
								в т.ч. часов в инт. форме:		12					2		10																												
*																																												
Б1.В	Вариативная часть	15	19		2	2		4324	4324	2047	1710	567	111	111	36		36	81	27	5	36		108	108	36	6	90	36	216	198	36	14	72		144	81	27	7	72	36	162	288	162	18
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	9	9		1	2		2340	2340	1093	896	351	65	65							36		36	108	36	6	72		108	180		10	72		72	81	27	7	54		126	180	108	13
Б1.В.ОД.1	Введение в технологию мясопродуктов	2				2		216	216	72	108	36	6	6							36		36	108	36	6																		
								в т.ч. часов в инт. форме:		27											18		9																					
Б1.В.ОД.2	Химия пищи	6	5					180	180	108	45	27	5	5																								18		36	18		2
								в т.ч. часов в инт. форме:		48																												10		18			
Б1.В.ОД.3	Технохимический контроль и методы исследования мяса и мясопродуктов		7					144	144	72	72		4	4																														
								в т.ч. часов в инт. форме:		20																																			
Б1.В.ОД.4	Микробиология мяса и мясопродуктов	8	7					216	216	120	51	45	6	6																														
								в т.ч. часов в инт. форме:		46																																			
Б1.В.ОД.5	Технология мяса и мясопродуктов	8	7		7			216	216	109	62	45	6	6																														
								в т.ч. часов в инт. форме:		46																																			
Б1.В.ОД.6	Новые физико-химические методы обработки в мясной отрасли	7						180	180	54	99	27	5	5																														
								в т.ч. часов в инт. форме:		28																																			
Б1.В.ОД.7	Безопасность мяса и мясопродуктов	7	6					180	180	108	36	36	5	5																														
								в т.ч. часов в инт. форме:		56																																			
Б1.В.ОД.8	Биохимия мяса		3					144	144	72	72		4	4													36		36	72		4												
								в т.ч. часов в инт. форме:		19																	10		9															
Б1.В.ОД.9	Научные основы процессов производства пищевой продукции	5						180	180	54	72	54	5	5																								18		36	72	54	5
								в т.ч. часов в инт. форме:		28																												10		18			
Б1.В.ОД.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	5						216	216	72	90	54	6	6																								18		54	90	54	6
								в т.ч. часов в инт. форме:		28																												10		18			
Б1.В.ОД.11	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						
								в т.ч. часов в инт. форме:		38																	10		9				10		9										
Б1.В.ОД.12	Реология мяса и мясных систем		4			4		144	144	72	72		4	4																			36		36	72		4						
								в т.ч. часов в инт. форме:		9																									9										
Б1.В.ОД.13	Автоматизированные системы управления производством		3					144	144	54	90		4	4													18		36	90		4												
								в т.ч. часов в инт. форме:		20																	10		10															
*																																												
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	6	10		1			1984	1984	954	814	216	46	46	36		36	81	27	5			72				18	36	108	18	36	4			72				18	36	36	108	54	5
	Элективные курсы по физической культуре и спорту		2-6					328	328	256	72												72						72						72							72		
								в т.ч. часов в инт. форме:																																			
Б1.В.ДВ.1																																												
1	История развития пищевой промышленности	1						180	180	72	81	27	5	5	36		36	81	27	5																								
								в т.ч. часов в инт. форме:		27					18		9																											
2	История развития пищевой промышленности Дальневосточного региона	1						180	180	72	81	27	5	5	36		36	81	27	5																								
*																																												
Б1.В.ДВ.2																																												
1	Экспертиза пищевых продуктов	3						144	144	90	18	36	4	4													18	36	36	18	36	4												
								в т.ч. часов в инт. форме:		10																	10																	
2	Анализ качества пищевых продуктов	3						144	144	90	18	36	4	4													18	36	36	18	36	4												
*																																												
Б1.В.ДВ.3																																												
1	Дегустационный анализ пищевых продуктов		6					144	144	54	90		4	4																														
								в т.ч. часов в инт. форме:		10																																			

Индекс	Наименование	Курс 3						Курс 4												Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
		Семестр 6 [18 нед]						Семестр 7 [18 нед]						Семестр 8 [11 нед]													
		Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ						Код	Наименование	
Б1.Б.25	Пищевые и биологически активные добавки в мясной промышленности	36		36	45	27	4													36		50%	28		92	Биотехнологии и функционального питания	ОПК-2; ПК-5, 3
		10		18																							
Б1.Б.26	Физическая культура и спорт																			36		97.1%	12		20	Теории и методики физической культур	ОК-8; ПК-12, 21
*																											
Б1.В	Вариативная часть	72		184	225	27	13	162		288	432	162	29	99		198	297	90	19	-		65.3%	583				
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	36		72	45	27	5	108		180	261	63	17	33		88	41	90	7	-		62.4%	413				
Б1.В.ОД.1	Введение в технологию мясопродуктов																			36		50%	27		92	Биотехнологии и функционального питания	ПК-1, 2, 3, 14, 20
Б1.В.ОД.2	Химия пищи	18		36	27	27	3													36		66.7%	48		92	Биотехнологии и функционального пит	ПК-3, 26, 27
		10		10																							
Б1.В.ОД.3	Технохимический контроль и методы исследования мяса и мясопродуктов							36		36	72		4							36		50%	20		92	Биотехнологии и функционального питания	ПК-4, 5, 8, 9
								10		10																	
Б1.В.ОД.4	Микробиология мяса и мясопродуктов							18		36	18		2	11		55	33	45	4	36		75.8%	46		92	Биотехнологии и функционального пит	ПК-1, 5, 9
								10		18				9		9											
Б1.В.ОД.5	Технология мяса и мясопродуктов							18		36	54		3	22		33	8	45	3	36		63.3%	46		92	Биотехнологии и функционального пит	ПК-11, 16, 18
								10		18				9		9											
Б1.В.ОД.6	Новые физико-химические методы обработки в мясной отрасли							18		36	99	27	5							36		66.7%	28		92	Биотехнологии и функционального питания	ПК-5, 9, 26
								10		18																	
Б1.В.ОД.7	Безопасность мяса и мясопродуктов	18		36	18		2	18		36	18	36	3							36		66.7%	56		92	Биотехнологии и функционального пит	ПК-17, 9, 4
		10		18				10		18																	
Б1.В.ОД.8	Биохимия мяса																			36		50%	19		92	Биотехнологии и функционального пит	ПК-26, 9, 27
Б1.В.ОД.9	Научные основы процессов производства пищевой продукции																			36		66.7%	28		92	Биотехнологии и функционального питания	ПК-20, 26, 27
Б1.В.ОД.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли																			36		75%	28		92	Биотехнологии и функционального питания	ПК-11, 16, 18, 19
Б1.В.ОД.11	Состав пищевых систем и методы его определения																			36		57.1%	38		92	Биотехнологии и функционального питания	ПК-1, 26, 27
Б1.В.ОД.12	Реология мяса и мясных систем																			36		50%	9		92	Биотехнологии и функционального пит	ОПК-2; ПК-1, 27
Б1.В.ОД.13	Автоматизированные системы управления производством																			36		66.7%	20		92	Биотехнологии и функционального питания	ОПК-1; ПК-25, 13
*																											
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	36		112	180		8	54		108	171	99	12	66		110	256		12	-		68.6%	170				
	Элективные курсы по физической культуре и спорту			40																36		100%			20	Теории и методики физической культуры и спортивно-оздоровительной рекреации	ОК-8; ПК-12, 21
Б1.В.ДВ.1																											
1	История развития пищевой промышленности																			36		50%	27		92	Биотехнологии и функционального питания	ОК-2; ПК-3, 14
2	История развития пищевой промышленности Дальневосточного региона																			36		50%	27		92	Биотехнологии и функционального питания	ОК-2; ПК-3, 14
*																											
Б1.В.ДВ.2																											
1	Экспертиза пищевых продуктов																			36		40%	10		92	Биотехнологии и функционального пит	ПК-1, 4, 5, 9
2	Анализ качества пищевых продуктов																			36		40%	10		92	Биотехнологии и функционального пит	ПК-1, 4, 5, 9
*																											
Б1.В.ДВ.3																											
1	Дегустационный анализ пищевых продуктов	18		36	90		4													36		66.7%	10		92	Биотехнологии и функционального питания	ОПК-3; ПК-13, 25
		10																									

Индекс	Наименование	Формы контроля						Всего часов					ЗЕТ		Распределение по курсам и семестрам																													
										в том числе					Курс 1												Курс 2												Кур					
															Семестр 1 [18 нед]						Семестр 2 [18 нед]						Семестр 3 [18 нед]						Семестр 4 [18 нед]						Семестр 5 [18 нед]					
		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	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
2	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов		6					144	144	54	90		4	4																														
*																																												
Б1.В.ДВ.4																																												
1	Основы биотехнологии мяса и мясопродуктов	5						180	180	90	36	54	5	5																									18	36	36	36	54	5
		в т.ч. часов в инт. форме:								20																													10		10			
2	Основы пищевой биотехнологии	5						180	180	90	36	54	5	5																									18	36	36	36	54	5
*																																												
Б1.В.ДВ.5																																												
1	Гомеостаз и питание	7						144	144	54	54	36	4	4																														
		в т.ч. часов в инт. форме:								20																																		
2	Санитария и гигиена питания	7						144	144	54	54	36	4	4																														
*																																												
Б1.В.ДВ.6																																												
1	Технологическое оборудование мясной отрасли	7						144	144	54	54	36	4	4																														
		в т.ч. часов в инт. форме:								20																																		
2	Аппаратурное обеспечение мясного производства	7						144	144	54	54	36	4	4																														
*																																												
Б1.В.ДВ.7																																												
1	Проектирование предприятий мясной отрасли с основами систем автоматизированного проектирования		6		6			144	144	54	90		4	4																														
		в т.ч. часов в инт. форме:								20																																		
2	Проектирование предприятий мясной промышленности с основами ХАСПП		6		6			144	144	54	90		4	4																														
*																																												
Б1.В.ДВ.8																																												
1	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством		8					144	144	66	78		4	4																														
		в т.ч. часов в инт. форме:								12																																		
2	Системы управления качеством пищевых продуктов		8					144	144	66	78		4	4																														
*																																												
Б1.В.ДВ.9																																												
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясного сырья и мясных продуктов	7						144	144	54	63	27	4	4																														
		в т.ч. часов в инт. форме:								10																																		
2	Таможенная экспертиза мясного сырья и мясных продуктов	7						144	144	54	63	27	4	4																														
*																																												
Б1.В.ДВ.10																																												
1	Технология продуктов функционального назначения		8					144	144	66	78		4	4																														
		в т.ч. часов в инт. форме:								15																																		
2	Технология продуктов специализированного назначения		8					144	144	66	78		4	4																														
*																																												
Б1.В.ДВ.11																																												
1	Генномодифицированные продукты мясной промышленности		8					144	144	44	100		4	4																														
		в т.ч. часов в инт. форме:								6																																		
2	Контроль генетически модифицированных организмов и антибиотиков в мясе и мясопродуктах		8					144	144	44	100		4	4																														
*																																												
ДВ*																																												

Индекс	Наименование	Курс 3						Курс 4												Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
		Семестр 6 [18 нед]						Семестр 7 [18 нед]						Семестр 8 [11 нед]													
		Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ						Код	Наименование	
2	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	18		36	90		4													36		66.7%	10		92	Биотехнологии и функционального питания	ОПК-3; ПК-13, 25
*																											
Б1.В.ДВ.4																											
1	Основы биотехнологии мяса и мясопродуктов																			36		40%	20		92	Биотехнологии и функционального питания	ПК-10, 11, 16
2	Основы пищевой биотехнологии																			36		40%	20		92	Биотехнологии и функционального пит	ПК-10, 11, 16
*																											
Б1.В.ДВ.5																											
1	Гомеостаз и питание							18		36	54	36	4							36		66.7%	20		92	Биотехнологии и функционального пит	ОПК-2; ПК-5, 9
								10		10																	
2	Санитария и гигиена питания							18		36	54	36	4							36		66.7%	20		92	Биотехнологии и функционального пит	ОПК-2; ПК-5, 9
*																											
Б1.В.ДВ.6																											
1	Технологическое оборудование мясной отрасли							18		36	54	36	4							36		66.7%	20		92	Биотехнологии и функционального питания	ОПК-4; ПК-2, 10
								10		10																	
2	Аппаратурное обеспечение мясного производства							18		36	54	36	4							36		66.7%	20		92	Биотехнологии и функционального питания	ОПК-4; ПК-2, 10
*																											
Б1.В.ДВ.7																											
1	Проектирование предприятий мясной отрасли с основами систем автоматизированного проектирования	18		36	90		4													36		66.7%	20		92	Биотехнологии и функционального питания	ПК-25, 29, 30, 31
		10		10																							
2	Проектирование предприятий мясной промышленности с основами ХАСПП	18		36	90		4													36		66.7%	20		92	Биотехнологии и функционального питания	ПК-25, 29, 30, 31
*																											
Б1.В.ДВ.8																											
1	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством													22		44	78		4	36		66.7%	12		92	Биотехнологии и функционального питания	ОПК-3; ПК-1, 5, 6, 28
														6		6											
2	Системы управления качеством пищевых продуктов													22		44	78		4	36		66.7%	12		92	Биотехнологии и функционального питания	ОПК-3; ПК-1, 5, 6, 28
*																											
Б1.В.ДВ.9																											
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясного сырья и мясных продуктов							18		36	63	27	4							36		66.7%	10		92	Биотехнологии и функционального питания	ПК-1, 5, 9, 17
								10																			
2	Таможенная экспертиза мясного сырья и мясных продуктов							18		36	63	27	4							36		66.7%	10		92	Биотехнологии и функционального питания	ПК-1, 5, 9, 17
*																											
Б1.В.ДВ.10																											
1	Технология продуктов функционального назначения													22		44	78		4	36		66.7%	15		92	Биотехнологии и функционального питания	ОПК-2; ПК-7, 11, 27, 30
														6		9											
2	Технология продуктов специализированного назначения													22		44	78		4	36		66.7%	15		92	Биотехнологии и функционального питания	ОПК-2; ПК-7, 11, 27, 30
*																											
Б1.В.ДВ.11																											
1	Генномодифицированные продукты мясной промышленности													22		22	100		4	36		50%	6		92	Биотехнологии и функционального питания	ПК-1, 5, 9, 17, 26
														6													
2	Контроль генетически модифицированных организмов и антибиотиков в мясе и мясопродуктах													22		22	100		4	36		50%	6		92	Биотехнологии и функционального питания	ПК-1, 5, 9, 17, 26
*																											
ДВ*																											

Индекс	Наименование			Формы контроля						Всего часов		в том числе			ЗЕТ		Распределение по курсам и семестрам. Курс 1. Семестр 1 [18 нед]						Семестр 2 [18 нед]						Курс 2. Семестр 3 [18 нед]						Семестр 4 [18 нед]						Кур… Семестр 5 [18 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	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
Индекс	Наименование			Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР		Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Конта кт.р.	СР	ЗЕТ	ЗЕТ: Эксп	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
Б2	Практики									648	648		108		18	18							2		108			3							2		108			3	2		108	108		3
Б2.У	Учебная практика									108	108				3	3							2		108			3																		
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар				2				108	108				3	3							2		108			3																		
*																																														
Б2.Н	Научно-исследовательская работа									108	108		108		3	3																									2		108	108		3
Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа	Вар	V			5				108	108		108		3	3																									2		108	108		3
*																																														
Б2.П	Производственная практика									432	432				12	12																			2		108			3						
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)	Вар				4				108	108				3	3																			2		108			3						
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская)	Вар				6				108	108				3	3																														
Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)	Вар				6				108	108				3	3																														
Б2.П.4	Преддипломная практика	Вар				8				108	108				3	3																														
*																																														
Индекс	Наименование			Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР		Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Конта кт.р.	СР	ЗЕТ	ЗЕТ: Эксп	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
Б3	Государственная итоговая аттестация			1						324	324		108		9	9																														
Индекс	Наименование			Экз	За	ЗаО	КП	КР	К	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Конта кт.р.	СР	Контр	ЗЕТ: Эксп	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
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена			1						108	108		108		3	3																														
Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена			8						108	108		108		3	3																														
				в т.ч. часов в инт. форме:																																										
*																																														
Индекс	Наименование									Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Конта кт.р.	СР	ЗЕТ	ЗЕТ: Эксп	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
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР									216	216				6	6																														
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Баз		8						216	216				6	6																														
*																																														
Индекс	Наименование			Экз	За	ЗаО	КП	КР	К	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	Конта кт.р.	СР	Контр	ЗЕТ: Эксп	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
ФТД	Факультативы				2					108	108	54	54		3	3									18	18		1																		
ФТД.1	Основы медицинских знаний				6					72	72	36	36		2	2																														
				в т.ч. часов в инт. форме:																																										
ФТД.2	Биоэтика				2					36	36	18	18		1	1									18	18		1																		
				в т.ч. часов в инт. форме:																																										
*																																														

Индекс	Наименование			Курс 3						Курс 4												Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
				Семестр 6 [18 нед]						Семестр 7 [18 нед]						Семестр 8 [11 нед]													
				Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ						Код	Наименование	
Индекс	Наименование			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
Б2	Практики			4		216			6							2		108			3								
Б2.У	Учебная практика																												
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар																				36	1,50						ОПК-1, 4; ПК-1, 2, 3, 12, 20, 21, 27
*																													
Б2.Н	Научно-исследовательская работа																												
Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа	Вар	V																			36	1,50						ПК-3, 4, 20, 26, 27
*																													
Б2.П	Производственная практика			4		216			6							2		108			3								
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)	Вар																				36	1,50						ОК-3, 9; ОПК-1; ПК-1, 2, 3, 5, 9, 10, 12, 13
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская)	Вар		2		108			3													36	1,50						ОК-7; ПК-3, 4, 25, 26, 27
Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)	Вар		2		108			3													36	1,50						ПК-14, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 23, 24, 29, 30, 31
Б2.П.4	Преддипломная практика	Вар														2		108			3	36	1,50						ПК-3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 20, 28, 30
*																													
Индекс	Наименование			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
Б3	Государственная итоговая аттестация															6					9	-							
Индекс	Наименование			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.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена																		108		3	-							
Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена																		108		3	36					92	Биотехнологии и функционального питания	ОК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; ОПК-1, 2, 3, 4; ПК-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
*																													
Индекс	Наименование			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
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР															4		216			6								
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Баз														4		216			6	36	1,50						ОК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; ОПК-1, 2, 3, 4; ПК-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
*																													
Индекс	Наименование			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			18		18	36		2													-		66.7%					
ФТД.1	Основы медицинских знаний			18		18	36		2													36		50%			118	Клинической и экспериментальной хир	ОК-7, 9; ПК-21
ФТД.2	Биоэтика																					36		100%			121	Общественного здоровья и профилакти	ОК-7; ПК-9
*																													

1	ОК-1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
	Б1.Б.1	История
	Б1.Б.2	Философия
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
2	ОК-2	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
	Б1.Б.1	История
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.Б.7	Правоведение
	Б1.В.ДВ.1.1	История развития пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.1.2	История развития пищевой промышленности Дальневосточного региона
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
3	ОК-3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
	Б1.Б.4	Экономика
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
4	ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
	Б1.Б.7	Правоведение
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
5	ОК-5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Б1.Б.3	Иностранный язык
	Б1.Б.5	Русский язык и культура речи
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
6	ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.Б.3	Иностранный язык
	Б1.Б.5	Русский язык и культура речи
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
7	ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию
	Б1.Б.2	Философия
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	ФТД.1	Основы медицинских знаний
	ФТД.2	Биоэтика
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
8	ОК-8	способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Б1.Б.22	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
	Б1.Б.26	Физическая культура и спорт
		Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
9	ОК-9	готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.Б.11	Экология
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	ФТД.1	Основы медицинских знаний
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
10	ОПК-1	способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
	Б1.Б.1	История
	Б1.Б.3	Иностранный язык
	Б1.Б.5	Русский язык и культура речи
	Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий
	Б1.Б.12	Информатика
	Б1.В.ОД.13	Автоматизированные системы управления производством
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
11	ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Б1.Б.23	Основные принципы переработки сырья
	Б1.Б.25	Пищевые и биологически активные добавки в мясной промышленности
	Б1.В.ОД.12	Реология мяса и мясных систем
	Б1.В.ДВ.5.1	Гомеостаз и питание
	Б1.В.ДВ.5.2	Санитария и гигиена питания
	Б1.В.ДВ.10.1	Технология продуктов функционального назначения
	Б1.В.ДВ.10.2	Технология продуктов специализированного назначения
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
12	ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
	Б1.Б.21	Инструментальные методы анализа сырья и готовой продукции
	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
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

13	ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
	Б1.Б.10	Физика
	Б1.Б.13	Электротехника и электроника
	Б1.Б.14	Теплотехника
	Б1.В.ДВ.6.1	Технологическое оборудование мясной отрасли
	Б1.В.ДВ.6.2	Аппаратурное обеспечение мясного производства
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
14	ПК-1	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
	Б1.Б.24	Общая и пищевая микробиология
	Б1.В.ОД.1	Введение в технологию мясопродуктов
	Б1.В.ОД.4	Микробиология мяса и мясопродуктов
	Б1.В.ОД.11	Состав пищевых систем и методы его определения
	Б1.В.ОД.12	Реология мяса и мясных систем
	Б1.В.ДВ.2.1	Экспертиза пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.2.2	Анализ качества 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.9.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясного сырья и мясных продуктов
	Б1.В.ДВ.9.2	Таможенная экспертиза мясного сырья и мясных продуктов
	Б1.В.ДВ.11.1	Генномодифицированные продукты мясной промышленности
	Б1.В.ДВ.11.2	Контроль генетически модифицированных организмов и антибиотиков в мясе и мясопродуктах
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
15	ПК-2	способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
	Б1.Б.13	Электротехника и электроника
	Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.В.ОД.1	Введение в технологию мясопродуктов
	Б1.В.ДВ.6.1	Технологическое оборудование мясной отрасли
	Б1.В.ДВ.6.2	Аппаратурное обеспечение мясного производства
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
16	ПК-3	способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Б1.Б.25	Пищевые и биологически активные добавки в мясной промышленности
	Б1.В.ОД.1	Введение в технологию мясопродуктов
	Б1.В.ОД.2	Химия пищи
	Б1.В.ДВ.1.1	История развития пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.1.2	История развития пищевой промышленности Дальневосточного региона
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская)
	Б2.П.4	Преддипломная практика
	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
17	ПК-4	способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
	Б1.Б.21	Инструментальные методы анализа сырья и готовой продукции
	Б1.В.ОД.3	Технохимический контроль и методы исследования мяса и мясопродуктов
	Б1.В.ОД.7	Безопасность мяса и мясопродуктов
	Б1.В.ДВ.2.1	Экспертиза пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.2.2	Анализ качества пищевых продуктов
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская)
	Б2.П.4	Преддипломная практика
	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
18	ПК-5	способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
	Б1.Б.22	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
	Б1.Б.24	Общая и пищевая микробиология
	Б1.Б.25	Пищевые и биологически активные добавки в мясной промышленности
	Б1.В.ОД.3	Технохимический контроль и методы исследования мяса и мясопродуктов
	Б1.В.ОД.4	Микробиология мяса и мясопродуктов
	Б1.В.ОД.6	Новые физико-химические методы обработки в мясной отрасли
	Б1.В.ДВ.2.1	Экспертиза пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.2.2	Анализ качества пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.5.1	Гомеостаз и питание
	Б1.В.ДВ.5.2	Санитария и гигиена 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	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясного сырья и мясных продуктов
	Б1.В.ДВ.9.2	Таможенная экспертиза мясного сырья и мясных продуктов
	Б1.В.ДВ.11.1	Генномодифицированные продукты мясной промышленности
	Б1.В.ДВ.11.2	Контроль генетически модифицированных организмов и антибиотиков в мясе и мясопродуктах
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

19	ПК-6	способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
	Б1.Б.12	Информатика
	Б1.В.ДВ.8.1	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством
	Б1.В.ДВ.8.2	Системы управления качеством пищевых продуктов
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.4	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
20	ПК-7	способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
	Б1.Б.23	Основные принципы переработки сырья
	Б1.В.ДВ.10.1	Технология продуктов функционального назначения
	Б1.В.ДВ.10.2	Технология продуктов специализированного назначения
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.4	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
21	ПК-8	способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты и пр.
	Б1.Б.21	Инструментальные методы анализа сырья и готовой продукции
	Б1.Б.22	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
	Б1.В.ОД.3	Технохимический контроль и методы исследования мяса и мясопродуктов
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.4	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
22	ПК-9	готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
	Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.Б.11	Экология
	Б1.Б.24	Общая и пищевая микробиология
	Б1.В.ОД.3	Технохимический контроль и методы исследования мяса и мясопродуктов
	Б1.В.ОД.4	Микробиология мяса и мясопродуктов
	Б1.В.ОД.6	Новые физико-химические методы обработки в мясной отрасли
	Б1.В.ОД.7	Безопасность мяса и мясопродуктов
	Б1.В.ОД.8	Биохимия мяса
	Б1.В.ДВ.2.1	Экспертиза пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.2.2	Анализ качества пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.5.1	Гомеостаз и питание
	Б1.В.ДВ.5.2	Санитария и гигиена питания
	Б1.В.ДВ.9.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясного сырья и мясных продуктов
	Б1.В.ДВ.9.2	Таможенная экспертиза мясного сырья и мясных продуктов
	Б1.В.ДВ.11.1	Генномодифицированные продукты мясной промышленности
	Б1.В.ДВ.11.2	Контроль генетически модифицированных организмов и антибиотиков в мясе и мясопродуктах
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	ФТД.2	Биоэтика
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
23	ПК-10	готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
	Б1.Б.10	Физика
	Б1.Б.14	Теплотехника
	Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии
	Б1.Б.18	Основы общей и органической химии
	Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия
	Б1.В.ДВ.4.1	Основы биотехнологии мяса и мясопродуктов
	Б1.В.ДВ.4.2	Основы пищевой биотехнологии
	Б1.В.ДВ.6.1	Технологическое оборудование мясной отрасли
	Б1.В.ДВ.6.2	Аппаратурное обеспечение мясного производства
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б2.П.4	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
24	ПК-11	способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
	Б1.В.ОД.5	Технология мяса и мясопродуктов
	Б1.В.ОД.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли
	Б1.В.ДВ.4.1	Основы биотехнологии мяса и мясопродуктов
	Б1.В.ДВ.4.2	Основы пищевой биотехнологии
	Б1.В.ДВ.10.1	Технология продуктов функционального назначения
	Б1.В.ДВ.10.2	Технология продуктов специализированного назначения
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.4	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
25	ПК-12	готовность выполнять работы по рабочим профессиям
	Б1.Б.13	Электротехника и электроника
	Б1.Б.14	Теплотехника
	Б1.Б.26	Физическая культура и спорт
		Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
26	ПК-13	владеть современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
	Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий
	Б1.Б.12	Информатика
	Б1.В.ОД.13	Автоматизированные системы управления производством
	Б1.В.ДВ.3.1	Дегустационный анализ пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.3.2	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

27	ПК-14	готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем
	Б1.В.ОД.1	Введение в технологию мясопродуктов
	Б1.В.ДВ.1.1	История развития пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.1.2	История развития пищевой промышленности Дальневосточного региона
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
28	ПК-15	способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.Б.9	Математика
	Б1.Б.16	Основы менеджмента
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
29	ПК-16	способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам
	Б1.Б.12	Информатика
	Б1.В.ОД.5	Технология мяса и мясопродуктов
	Б1.В.ОД.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли
	Б1.В.ДВ.4.1	Основы биотехнологии мяса и мясопродуктов
	Б1.В.ДВ.4.2	Основы пищевой биотехнологии
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
30	ПК-17	готовность выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
	Б1.Б.21	Инструментальные методы анализа сырья и готовой продукции
	Б1.Б.23	Основные принципы переработки сырья
	Б1.В.ОД.7	Безопасность мяса и мясопродуктов
	Б1.В.ДВ.9.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясного сырья и мясных продуктов
	Б1.В.ДВ.9.2	Таможенная экспертиза мясного сырья и мясных продуктов
	Б1.В.ДВ.11.1	Генномодифицированные продукты мясной промышленности
	Б1.В.ДВ.11.2	Контроль генетически модифицированных организмов и антибиотиков в мясе и мясопродуктах
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
31	ПК-18	способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков
	Б1.Б.23	Основные принципы переработки сырья
	Б1.В.ОД.5	Технология мяса и мясопродуктов
	Б1.В.ОД.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
32	ПК-19	способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений
	Б1.Б.23	Основные принципы переработки сырья
	Б1.В.ОД.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
33	ПК-20	способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
	Б1.Б.20	Химия биологически активных веществ
	Б1.Б.21	Инструментальные методы анализа сырья и готовой продукции
	Б1.В.ОД.1	Введение в технологию мясопродуктов
	Б1.В.ОД.9	Научные основы процессов производства пищевой продукции
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.4	Преддипломная практика
	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
34	ПК-21	готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.Б.11	Экология
	Б1.Б.26	Физическая культура и спорт
		Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	ФТД.1	Основы медицинских знаний
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
35	ПК-22	способность принимать управленческие решения с учетом призводственных условий
	Б1.Б.4	Экономика
	Б1.Б.16	Основы менеджмента
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
36	ПК-23	владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга
	Б1.Б.9	Математика
	Б1.Б.16	Основы менеджмента
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

37	ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения
	Б1.Б.7	Правоведение
	Б1.Б.16	Основы менеджмента
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
38	ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований
	Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий
	Б1.В.ОД.13	Автоматизированные системы управления производством
	Б1.В.ДВ.3.1	Дегустационный анализ пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.3.2	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.7.1	Проектирование предприятий мясной отрасли с основами систем автоматизированного проектирования
	Б1.В.ДВ.7.2	Проектирование предприятий мясной промышленности с основами ХАСПП
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
39	ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты
	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.В.ОД.2	Химия пищи
	Б1.В.ОД.6	Новые физико-химические методы обработки в мясной отрасли
	Б1.В.ОД.8	Биохимия мяса
	Б1.В.ОД.9	Научные основы процессов производства пищевой продукции
	Б1.В.ОД.11	Состав пищевых систем и методы его определения
	Б1.В.ДВ.11.1	Генномодифицированные продукты мясной промышленности
	Б1.В.ДВ.11.2	Контроль генетически модифицированных организмов и антибиотиков в мясе и мясопродуктах
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская)
	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
40	ПК-27	способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок
	Б1.Б.9	Математика
	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.В.ОД.2	Химия пищи
	Б1.В.ОД.8	Биохимия мяса
	Б1.В.ОД.9	Научные основы процессов производства пищевой продукции
	Б1.В.ОД.11	Состав пищевых систем и методы его определения
	Б1.В.ОД.12	Реология мяса и мясных систем
	Б1.В.ДВ.10.1	Технология продуктов функционального назначения
	Б1.В.ДВ.10.2	Технология продуктов специализированного назначения
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	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 (Научно-исследовательская)
	Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
41	ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия
	Б1.Б.7	Правоведение
	Б1.В.ДВ.8.1	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством
	Б1.В.ДВ.8.2	Системы управления качеством пищевых продуктов
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.4	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
42	ПК-29	способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности
	Б1.В.ДВ.7.1	Проектирование предприятий мясной отрасли с основами систем автоматизированного проектирования
	Б1.В.ДВ.7.2	Проектирование предприятий мясной промышленности с основами ХАСПП
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
43	ПК-30	готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию
	Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.В.ДВ.7.1	Проектирование предприятий мясной отрасли с основами систем автоматизированного проектирования
	Б1.В.ДВ.7.2	Проектирование предприятий мясной промышленности с основами ХАСПП
	Б1.В.ДВ.10.1	Технология продуктов функционального назначения
	Б1.В.ДВ.10.2	Технология продуктов специализированного назначения
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)
	Б2.П.4	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
44	ПК-31	способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)
	Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.В.ДВ.7.1	Проектирование предприятий мясной отрасли с основами систем автоматизированного проектирования
	Б1.В.ДВ.7.2	Проектирование предприятий мясной промышленности с основами ХАСПП
	Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
*		

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1	**Дисциплины (модули)**		**ОК-1** **ОПК-4** **ПК-12** **ПК-24**	**ОК-2** **ПК-1** **ПК-13** **ПК-25**	**ОК-3** **ПК-2** **ПК-14** **ПК-26**	**ОК-4** **ПК-3** **ПК-15** **ПК-27**	**ОК-5** **ПК-4** **ПК-16** **ПК-28**	**ОК-6** **ПК-5** **ПК-17** **ПК-29**	**ОК-7** **ПК-6** **ПК-18** **ПК-30**	**ОК-8** **ПК-7** **ПК-19** **ПК-31**	**ОК-9** **ПК-8** **ПК-20**	**ОПК-1** **ПК-9** **ПК-21**	**ОПК-2** **ПК-10** **ПК-22**	**ОПК-3** **ПК-11** **ПК-23**
Б1.Б.1	История	65	ОК-1	ОК-2	ОПК-1									
Б1.Б.2	Философия	66	ОК-1	ОК-2	ОК-6	ОК-7								
Б1.Б.3	Иностранный язык	71	ОК-5	ОК-6	ОПК-1									
Б1.Б.4	Экономика	9	ОК-3	ПК-15	ПК-22									
Б1.Б.5	Русский язык и культура речи	76	ОК-5	ОК-6	ОПК-1									
Б1.Б.6	Основы современных образовательных технологий	35	ОПК-1	ПК-13	ПК-25									
Б1.Б.7	Правоведение	83	ОК-2	ОК-4	ПК-24	ПК-28								
Б1.Б.8	Безопасность жизнедеятельности	43	ОК-9	ПК-9	ПК-21									
Б1.Б.9	Математика	95	ПК-15	ПК-23	ПК-27									
Б1.Б.10	Физика	104	ОПК-4	ПК-10	ПК-27									
Б1.Б.11	Экология	111	ОК-9	ПК-9	ПК-21									
Б1.Б.12	Информатика	101	ОПК-1	ПК-6	ПК-13	ПК-16								
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	55	ОПК-4	ПК-2	ПК-12									
Б1.Б.14	Теплотехника	61	ОПК-4	ПК-10	ПК-12									
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	90	ПК-2	ПК-10	ПК-31	ПК-30								
Б1.Б.16	Основы менеджмента	13	ПК-15	ПК-22	ПК-23	ПК-24								
Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии	91	ПК-10	ПК-26	ПК-27									
Б1.Б.18	Основы общей и органической химии	91	ПК-10	ПК-26	ПК-27									
Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия	91	ПК-10	ПК-26	ПК-27									
Б1.Б.20	Химия биологически активных веществ	91	ПК-20	ПК-26	ПК-27									
Б1.Б.21	Инструментальные методы анализа сырья и готовой продукции	92	ОПК-3	ПК-4	ПК-8	ПК-20	ПК-17							
Б1.Б.22	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	92	ОК-8	ПК-5	ПК-8									
Б1.Б.23	Основные принципы переработки сырья	92	ОПК-2	ПК-7	ПК-17	ПК-18	ПК-19							
Б1.Б.24	Общая и пищевая микробиология	92	ПК-1	ПК-5	ПК-9									
Б1.Б.25	Пищевые и биологически активные добавки в мясной промышленности	92	ОПК-2	ПК-5	ПК-3									
Б1.Б.26	Физическая культура и спорт	20	ОК-8	ПК-12	ПК-21									
Б1.В.ОД.1	Введение в технологию мясопродуктов	92	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-14	ПК-20							
Б1.В.ОД.2	Химия пищи	92	ПК-3	ПК-26	ПК-27									
Б1.В.ОД.3	Технохимический контроль и методы исследования мяса и мясопродуктов	92	ПК-4	ПК-5	ПК-8	ПК-9								
Б1.В.ОД.4	Микробиология мяса и мясопродуктов	92	ПК-1	ПК-5	ПК-9									
Б1.В.ОД.5	Технология мяса и мясопродуктов	92	ПК-11	ПК-16	ПК-18									
Б1.В.ОД.6	Новые физико-химические методы обработки в мясной отрасли	92	ПК-5	ПК-9	ПК-26									
Б1.В.ОД.7	Безопасность мяса и мясопродуктов	92	ПК-17	ПК-9	ПК-4									
Б1.В.ОД.8	Биохимия мяса	92	ПК-26	ПК-9	ПК-27									
Б1.В.ОД.9	Научные основы процессов производства пищевой продукции	92	ПК-20	ПК-26	ПК-27									
Б1.В.ОД.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	92	ПК-11	ПК-16	ПК-18	ПК-19								
Б1.В.ОД.11	Состав пищевых систем и методы его определения	92	ПК-1	ПК-26	ПК-27									
Б1.В.ОД.12	Реология мяса и мясных систем	92	ОПК-2	ПК-1	ПК-27									
Б1.В.ОД.13	Автоматизированные системы управления производством	92	ОПК-1	ПК-25	ПК-13									
	Элективные курсы по физической культуре и спорту	20	ОК-8	ПК-12	ПК-21									
Б1.В.ДВ.1.1	История развития пищевой промышленности	92	ОК-2	ПК-3	ПК-14									
Б1.В.ДВ.1.2	История развития пищевой промышленности Дальневосточного региона	92	ОК-2	ПК-3	ПК-14									
Б1.В.ДВ.2.1	Экспертиза пищевых продуктов	92	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-9								
Б1.В.ДВ.2.2	Анализ качества пищевых продуктов	92	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-9								
Б1.В.ДВ.3.1	Дегустационный анализ пищевых продуктов	92	ОПК-3	ПК-13	ПК-25									
Б1.В.ДВ.3.2	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	92	ОПК-3	ПК-13	ПК-25									
Б1.В.ДВ.4.1	Основы биотехнологии мяса и мясопродуктов	92	ПК-10	ПК-11	ПК-16									
Б1.В.ДВ.4.2	Основы пищевой биотехнологии	92	ПК-10	ПК-11	ПК-16									
Б1.В.ДВ.5.1	Гомеостаз и питание	92	ОПК-2	ПК-5	ПК-9									
Б1.В.ДВ.5.2	Санитария и гигиена питания	92	ОПК-2	ПК-5	ПК-9									

Б1.В.ДВ.6.1	Технологическое оборудование мясной отрасли	92	ОПК-4	ПК-2	ПК-10									
Б1.В.ДВ.6.2	Аппаратурное обеспечение мясного производства	92	ОПК-4	ПК-2	ПК-10									
Б1.В.ДВ.7.1	Проектирование предприятий мясной отрасли с основами систем автоматизированного проектирования	92	ПК-25	ПК-29	ПК-30	ПК-31								
Б1.В.ДВ.7.2	Проектирование предприятий мясной промышленности с основами ХАСПП	92	ПК-25	ПК-29	ПК-30	ПК-31								
Б1.В.ДВ.8.1	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством	92	ОПК-3	ПК-1	ПК-5	ПК-6	ПК-28							
Б1.В.ДВ.8.2	Системы управления качеством пищевых продуктов	92	ОПК-3	ПК-1	ПК-5	ПК-6	ПК-28							
Б1.В.ДВ.9.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясного сырья и мясных продуктов	92	ПК-1	ПК-5	ПК-9	ПК-17								
Б1.В.ДВ.9.2	Таможенная экспертиза мясного сырья и мясных продуктов	92	ПК-1	ПК-5	ПК-9	ПК-17								
Б1.В.ДВ.10.1	Технология продуктов функционального назначения	92	ОПК-2	ПК-7	ПК-11	ПК-27	ПК-30							
Б1.В.ДВ.10.2	Технология продуктов специализированного назначения	92	ОПК-2	ПК-7	ПК-11	ПК-27	ПК-30							
Б1.В.ДВ.11.1	Генномодифицированные продукты мясной промышленности	92	ПК-1	ПК-5	ПК-9	ПК-17	ПК-26							
Б1.В.ДВ.11.2	Контроль генетически модифицированных организмов и антибиотиков в мясе и мясопродуктах	92	ПК-1	ПК-5	ПК-9	ПК-17	ПК-26							
Б2	**Практики**		**ОК-3 ПК-8 ПК-20**	**ОК-7 ПК-9 ПК-21**	**ОК-9 ПК-10 ПК-22**	**ОПК-1 ПК-11 ПК-23**	**ОПК-4 ПК-12 ПК-24**	**ПК-1 ПК-13 ПК-25**	**ПК-2 ПК-14 ПК-26**	**ПК-3 ПК-15 ПК-27**	**ПК-4 ПК-16 ПК-28**	**ПК-5 ПК-17 ПК-29**	**ПК-6 ПК-18 ПК-30**	**ПК-7 ПК-19 ПК-31**
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		ОПК-1	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-12	ПК-20	ПК-21	ПК-27			
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)		ОК-3	ОК-9	ОПК-1	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-5	ПК-9	ПК-10	ПК-12	ПК-13	
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская)		ОК-7	ПК-3	ПК-4	ПК-25	ПК-26	ПК-27						
Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)		ПК-14 ПК-31	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-29	ПК-30
Б2.П.4	Преддипломная практика		ПК-3	ПК-4	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-10	ПК-11	ПК-20	ПК-28	ПК-30		
Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа		ПК-3	ПК-4	ПК-20	ПК-26	ПК-27							
Б3	**Государственная итоговая аттестация**		**ОК-1 ОПК-4 ПК-12 ПК-24**	**ОК-2 ПК-1 ПК-13 ПК-25**	**ОК-3 ПК-2 ПК-14 ПК-26**	**ОК-4 ПК-3 ПК-15 ПК-27**	**ОК-5 ПК-4 ПК-16 ПК-28**	**ОК-6 ПК-5 ПК-17 ПК-29**	**ОК-7 ПК-6 ПК-18 ПК-30**	**ОК-8 ПК-7 ПК-19 ПК-31**	**ОК-9 ПК-8 ПК-20**	**ОПК-1 ПК-9 ПК-21**	**ОПК-2 ПК-10 ПК-22**	**ОПК-3 ПК-11 ПК-23**
Б3.Г	**Подготовка и сдача государственного экзамена**		**ОК-1 ОПК-4 ПК-12 ПК-24**	**ОК-2 ПК-1 ПК-13 ПК-25**	**ОК-3 ПК-2 ПК-14 ПК-26**	**ОК-4 ПК-3 ПК-15 ПК-27**	**ОК-5 ПК-4 ПК-16 ПК-28**	**ОК-6 ПК-5 ПК-17 ПК-29**	**ОК-7 ПК-6 ПК-18 ПК-30**	**ОК-8 ПК-7 ПК-19 ПК-31**	**ОК-9 ПК-8 ПК-20**	**ОПК-1 ПК-9 ПК-21**	**ОПК-2 ПК-10 ПК-22**	**ОПК-3 ПК-11 ПК-23**
Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена	92	ОК-1 ОПК-4 ПК-12 ПК-24	ОК-2 ПК-1 ПК-13 ПК-25	ОК-3 ПК-2 ПК-14 ПК-26	ОК-4 ПК-3 ПК-15 ПК-27	ОК-5 ПК-4 ПК-16 ПК-28	ОК-6 ПК-5 ПК-17 ПК-29	ОК-7 ПК-6 ПК-18 ПК-30	ОК-8 ПК-7 ПК-19 ПК-31	ОК-9 ПК-8 ПК-20	ОПК-1 ПК-9 ПК-21	ОПК-2 ПК-10 ПК-22	ОПК-3 ПК-11 ПК-23
Б3.Д	**Подготовка и защита ВКР**		**ОК-1 ОПК-4 ПК-12 ПК-24**	**ОК-2 ПК-1 ПК-13 ПК-25**	**ОК-3 ПК-2 ПК-14 ПК-26**	**ОК-4 ПК-3 ПК-15 ПК-27**	**ОК-5 ПК-4 ПК-16 ПК-28**	**ОК-6 ПК-5 ПК-17 ПК-29**	**ОК-7 ПК-6 ПК-18 ПК-30**	**ОК-8 ПК-7 ПК-19 ПК-31**	**ОК-9 ПК-8 ПК-20**	**ОПК-1 ПК-9 ПК-21**	**ОПК-2 ПК-10 ПК-22**	**ОПК-3 ПК-11 ПК-23**
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		ОК-1 ОПК-4 ПК-12 ПК-24	ОК-2 ПК-1 ПК-13 ПК-25	ОК-3 ПК-2 ПК-14 ПК-26	ОК-4 ПК-3 ПК-15 ПК-27	ОК-5 ПК-4 ПК-16 ПК-28	ОК-6 ПК-5 ПК-17 ПК-29	ОК-7 ПК-6 ПК-18 ПК-30	ОК-8 ПК-7 ПК-19 ПК-31	ОК-9 ПК-8 ПК-20	ОПК-1 ПК-9 ПК-21	ОПК-2 ПК-10 ПК-22	ОПК-3 ПК-11 ПК-23
ФТД	**Факультативы**		**ОК-7**	**ОК-9**	**ПК-9**	**ПК-21**								
ФТД.1	Основы медицинских знаний	118	ОК-7	ОК-9	ПК-21									
ФТД.2	Биоэтика	121	ОК-7	ПК-9										

№	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		**1188**							**31**	23		**2 268**							**61**	44		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				**1080**							**30**			**1152**							**30**			**2 232**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		**52**										**52**										**52**										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.		**48**										**48**										**48**										
		в период гос.экзаменов																																
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ		**25,9**										**25**										**26**										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		**25,9**										**25**										**26**										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)												**4**										**2**										
ДИСЦИПЛИНЫ		( )		54						18		ТО: 18□ ТО*: 18□ Э: 3		54						18		ТО: 18□ ТО*: 18□ Э: 3		108						36		ТО: 36□ ТО*: 36□ Э: 6		
		(Предельное)		1134						162				1134						162				2 268						324				
		(План)		**1080**	**466**	**164**	**36**	**266**	**470**	**144**	**30**			**1080**	**540**	**180**	**90**	**270**	**396**	**144**	**28**			**2 160**	**###**	**344**	**126**	**536**	**866**	**288**	**58**			
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.23	Основные принципы переработки сырья	Экз	**180**	54	18		36	99	27	5												Экз	**180**	54	18		36	99	27	5		92	1
14	Б1.Б.26	Физическая культура и спорт	За	**72**	70	2		68	2		2												За	**72**	70	2		68	2		2		20	1
15	Б1.В.ОД.1	Введение в технологию мясопродуктов											Экз КР	**216**	72	36		36	108	36	6		Экз КР	**216**	72	36		36	108	36	6		92	2
16		Элективные курсы по физической культуре и спорту											За	**72**	72			72					За	**72**	72			72					20	23456
17	Б1.В.ДВ.1.1	История развития пищевой промышленности	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 Дальневосточного региона*	Экз	**180**	72	36		36	81	27	5												Экз	**180**	72	36		36	81	27	5		92	1
19	ФТД.2	Биоэтика											За	**36**	18			18	18		1		За	**36**	18			18	18		1		121	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, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности											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		**1188**							**31**	23		**2 304**							**60**	44		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				**1116**							**29**			**1188**							**31**			**2 304**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		**53**										**51,5**										**52**										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.		**54**										**51**										**53**										
		в период гос.экзаменов																																
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ		**27**										**26**										**27**										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		**27**										**26**										**27**										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		**4**										**4**										**4**										
ДИСЦИПЛИНЫ		( )		18								ТО: 18□ ТО*: 18□ Э: 3		54						9		ТО: 18□ ТО*: 18□ Э: 3		72						9		ТО: 36□ ТО*: 36□ Э: 6		
		(Предельное)		1134						162				1134						162				2 268						324				
		(План)		**1116**	**558**	**162**	**126**	**270**	**396**	**162**	**29**			**1080**	**540**	**216**	**72**	**252**	**387**	**153**	**28**			**2 196**	**###**	**378**	**198**	**522**	**783**	**315**	**57**			
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		55	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 пищевых производств											Экз	**180**	72	36	36		72	36	5		Экз	**180**	72	36	36		72	36	5		90	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.Б.22	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных											Экз	**180**	72	36		36	81	27	5		Экз	**180**	72	36		36	81	27	5		92	4
11	Б1.В.ОД.8	Биохимия мяса	За	**144**	72	36		36	72		4												За	**144**	72	36		36	72		4		92	3
12	Б1.В.ОД.11	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
13	Б1.В.ОД.12	Реология мяса и мясных систем											За КР	**144**	72	36		36	72		4		За КР	**144**	72	36		36	72		4		92	4
14	Б1.В.ОД.13	Автоматизированные системы управления производством	За	**144**	54	18		36	90		4												За	**144**	54	18		36	90		4		92	3
15		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	**72**	72			72					За	**72**	72			72					За(2)	**144**	144			144					20	23456
16	Б1.В.ДВ.2.1	Экспертиза пищевых продуктов	Экз	**144**	90	18	36	36	18	36	4												Экз	**144**	90	18	36	36	18	36	4		92	3
17	*Б1.В.ДВ.2.2*	*Анализ качества пищевых продуктов*	Экз	**144**	90	18	36	36	18	36	4												Экз	**144**	90	18	36	36	18	36	4		92	3
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(5)										Экз(5) За(3) КР										Экз(9) За(8) КР											
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА		(План)												108							3	2		108							3	2		
		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)											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		**1228**							**33**	24		**2 344**							**62**	45		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				**1116**							**29**			**1156**							**31**			**2 272**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		**53**										**50,3**										**52**										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.		**54**										**54**										**54**										
		в период гос.экзаменов																																
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ		**28,2**										**27**										**28**										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		**25**										**27**										**26**										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)												**2,3**										**1**										
ДИСЦИПЛИНЫ		( )		18								ТО: 18□ ТО*: 16□ Э: 3		68								ТО: 18□ ТО*: 18□ Э: 2		86								ТО: 36□ ТО*: 34□ Э: 5		
		(Предельное)		1026						162				1080						108				2 106						270				
		(План)		**1008**	**450**	**126**	**72**	**252**	**396**	**162**	**26**			**1012**	**562**	**180**	**108**	**274**	**342**	**108**	**27**			**2 020**	**###**	**306**	**180**	**526**	**738**	**270**	**53**			
1	Б1.Б.20	Химия биологически активных веществ											Экз	**144**	108	36	72		9	27	4		Экз	**144**	108	36	72		9	27	4		91	6
2	Б1.Б.21	Инструментальные методы анализа сырья и готовой продукции	За	**144**	90	36		54	54		4												За	**144**	90	36		54	54		4		92	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		92	56
4	Б1.Б.25	Пищевые и биологически активные добавки в мясной промышленности											Экз	**144**	72	36		36	45	27	4		Экз	**144**	72	36		36	45	27	4		92	6
5	Б1.В.ОД.2	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		92	56
6	Б1.В.ОД.7	Безопасность мяса и мясопродуктов											За	**72**	54	18		36	18		2		За	**72**	54	18		36	18		2		92	67
7	Б1.В.ОД.9	Научные основы процессов производства пищевой продукции	Экз	**180**	54	18		36	72	54	5												Экз	**180**	54	18		36	72	54	5		92	5
8	Б1.В.ОД.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	Экз	**216**	72	18		54	90	54	6												Экз	**216**	72	18		54	90	54	6		92	5
9		Элективные курсы по физической культуре и спорту	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		92	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		92	6
12	Б1.В.ДВ.4.1	Основы биотехнологии мяса и мясопродуктов	Экз	**180**	90	18	36	36	36	54	5												Экз	**180**	90	18	36	36	36	54	5		92	5
13	*Б1.В.ДВ.4.2*	*Основы пищевой биотехнологии*	Экз	**180**	90	18	36	36	36	54	5												Экз	**180**	90	18	36	36	36	54	5		92	5
14	Б1.В.ДВ.7.1	Проектирование предприятий мясной отрасли с основами систем автоматизированного проектирования											За КП	**144**	54	18		36	90		4		За КП	**144**	54	18		36	90		4		92	6
15	*Б1.В.ДВ.7.2*	*Проектирование предприятий мясной промышленности с основами ХАСПП*											За КП	**144**	54	18		36	90		4		За КП	**144**	54	18		36	90		4		92	6
16	ФТД.1	Основы медицинских знаний											За	**72**	36	18		18	36		2		За	**72**	36	18		18	36		2		118	6
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За(3)										Экз(4) За(3) КП										Экз(7) За(6) КП											
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА		(План)												216							6	4		216							6	4		
		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская)											ЗаО	108							3	2	ЗаО	108							3	2		6
		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)											ЗаО	108							3	2	ЗаО	108							3	2		6
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБО		(План)		108					108		3	2												108					108		3	2		
		Научно-исследовательская работа (Расср.)	ЗаО	108					108		3	2											ЗаО	108					108		3	2		5
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																		
КАНИКУЛЫ												2										5										7		

№	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				**1044**							**29**	21		**1116**							**31**	21		**2 160**							**60**	42		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				**1044**							**29**			**1116**							**31**			**2 160**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		**49**										**54**										**52**										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.		**54**										**45**										**50**										
		в период гос.экзаменов												**36**										**18**										
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ		**25**										**27**										**26**										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		**25**										**27**										**26**										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)																																
ДИСЦИПЛИНЫ		( )		90								ТО: 18□ ТО*: 18□ Э: 3		18						18		ТО: 11□ ТО*: 11□ Э: 2		108						18		ТО: 29□ ТО*: 29□ Э: 5		
		(Предельное)		1134						162				702						108				1 836						270				
		(План)		**1044**	**450**	**162**		**288**	**432**	**162**	**29**			**684**	**297**	**99**		**198**	**297**	**90**	**19**			**1 728**	**747**	**261**		**486**	**729**	**252**	**48**			
1	Б1.В.ОД.3	Технохимический контроль и методы исследования мяса и мясопродуктов	За	**144**	72	36		36	72		4												За	**144**	72	36		36	72		4		92	7
2	Б1.В.ОД.4	Микробиология мяса и мясопродуктов	За	**72**	54	18		36	18		2		Экз	**144**	66	11		55	33	45	4		Экз За	**216**	120	29		91	51	45	6		92	78
3	Б1.В.ОД.5	Технология мяса и мясопродуктов	За КП	**108**	54	18		36	54		3		Экз	**108**	55	22		33	8	45	3		Экз За КП	**216**	109	40		69	62	45	6		92	78
4	Б1.В.ОД.6	Новые физико-химические методы обработки в мясной отрасли	Экз	**180**	54	18		36	99	27	5												Экз	**180**	54	18		36	99	27	5		92	7
5	Б1.В.ОД.7	Безопасность мяса и мясопродуктов	Экз	**108**	54	18		36	18	36	3												Экз	**108**	54	18		36	18	36	3		92	67
6	Б1.В.ДВ.5.1	Гомеостаз и питание	Экз	**144**	54	18		36	54	36	4												Экз	**144**	54	18		36	54	36	4		92	7
7	*Б1.В.ДВ.5.2*	*Санитария и гигиена питания*	Экз	**144**	54	18		36	54	36	4												Экз	**144**	54	18		36	54	36	4		92	7
8	Б1.В.ДВ.6.1	Технологическое оборудование мясной отрасли	Экз	**144**	54	18		36	54	36	4												Экз	**144**	54	18		36	54	36	4		92	7
9	*Б1.В.ДВ.6.2*	*Аппаратурное обеспечение мясного производства*	Экз	**144**	54	18		36	54	36	4												Экз	**144**	54	18		36	54	36	4		92	7
10	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		92	8
11	*Б1.В.ДВ.8.2*	*Системы управления качеством пищевых продуктов*											За	**144**	66	22		44	78		4		За	**144**	66	22		44	78		4		92	8
12	Б1.В.ДВ.9.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясного сырья и мясных продуктов	Экз	**144**	54	18		36	63	27	4												Экз	**144**	54	18		36	63	27	4		92	7
13	*Б1.В.ДВ.9.2*	*Таможенная экспертиза мясного сырья и мясных продуктов*	Экз	**144**	54	18		36	63	27	4												Экз	**144**	54	18		36	63	27	4		92	7
14	Б1.В.ДВ.10.1	Технология продуктов функционального назначения											За	**144**	66	22		44	78		4		За	**144**	66	22		44	78		4		92	8
15	*Б1.В.ДВ.10.2*	*Технология продуктов специализированного назначения*											За	**144**	66	22		44	78		4		За	**144**	66	22		44	78		4		92	8
16	Б1.В.ДВ.11.1	Генномодифицированные продукты мясной промышленности											За	**144**	44	22		22	100		4		За	**144**	44	22		22	100		4		92	8
17	*Б1.В.ДВ.11.2*	*Контроль генетически модифицированных организмов и антибиотиков в мясе и мясопродуктах*											За	**144**	44	22		22	100		4		За	**144**	44	22		22	100		4		92	8
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(5) За(3) КП										Экз(3) За(3)										Экз(8) За(6) 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 и сдача государственного экзамена											Экз	**108**					108		3		Экз	**108**					108		3		92	8
ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР		(План)												216							6	4		216							6	4		
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты												Экз	216							6	4	Экз	216							6	4		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***	**24685**			**12**							
Факт					**12**							
План	***Учебная практика (У)***	**2**			**2**							
Факт					**2**							
План	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2			2							
Факт					2							
Б2.У.1			92	True	2							
План	***Производственная практика (П)***	**468**			**8**							
Факт					**8**							
План	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)	4			2							
Факт					2							
Б2.П.1			92	True	2							
План	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская)	6			2							
Факт					2							
Б2.П.2			92	True	2							
План	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая, проектная)	6			2							
Факт					2							
Б2.П.3			92	True	2							
План	Преддипломная практика	8			2							
Факт					2							
Б2.П.4			92	True	2							
План	***Научно-исследовательская работа (Н)***	**5**			**2**							
Факт					**2**							
План	Научно-исследовательская работа	5			2							
Факт					2							
Б2.Н.1			92	True	2							

		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				233	255	243	61	30	31	60	29	31	62	29	33	60	29	31
	Итого по ООП (без факультативов)				231	249	240	60	30	30	60	29	31	60	29	31	60	29	31
	Итого по блоку Б1	48%	52%	41.4%	207	213	213	57	30	27	57	29	28	51	26	25	48	29	19
Б1	Дисциплины (модули)	48%	52%	41.4%	207	213	213	57	30	27	57	29	28	51	26	25	48	29	19
Б1.Б	Базовая часть				90	120	102	46	25	21	36	15	21	20	8	12			
Б1.В	Вариативная часть				93	117	111	11	5	6	21	14	7	31	18	13	48	29	19
Б2	Практики				18	27	18	3		3	3		3	9	3	6	3		3
Б2.Б	Базовая часть																		
Б2.В	Вариативная часть				18	27	18	3		3	3		3	9	3	6	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	1		1				2		2			
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					35.78%												
		в интерактивной форме					36.1%												
	Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)					51.8	-	52	52	-	53	51.5	-	53	50.3	-	49	54
		ООП, факультативы (в период экз. сессий)					51.2	-	48	48	-	54	51	-	54	54	-	54	45
		в период гос.экзаменов					36	-			-			-			-		36
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.к.)(чистое ТО)					26.4	-	25.9	25	-	27	26	-	28.2	27	-	25	27
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с расср. практ. и НИР					26	-	25.9	25	-	27	26	-	25	27	-	25	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	5	3
		ЗАЧЕТЫ (За)						10	5	5	8	5	3	6	3	3	6	3	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)																	