МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

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

"14" июля 2017 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 07.17 от 29.09.2017

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

19.03.01

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность (профиль) Пищевая биотехнология

Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий

Факультет: ШБМ

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2016

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ № 485 22.03.2017

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

СОГЛАСОВАНО

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

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

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

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь					Июль					Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																			Э	Э	Э	К	К																			Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К
II										*								*	*	Э	Э	К	К			*														*		Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К
III										*								*	*	Э	Э	К	К			*														*		Э	Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К
IV										*								*	*	Э	Э	К	К			*									Э	Э	П	П	Г	Г	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К

1	2 3 4	5	6	7	8	9	10	15	16	17	21	22	23	24
Индекс	Наименование	Формы контроля: Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	Всего часов: По ЗЕТ	По плану	в том числе: Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контроль	ЗЕТ: Экспертное	Факт
	Итого	35	37		2	2	1	9076	9076	4434	2932	1062	243	243
	Итого по ООП (без факультативов)	35	35		2	2	1	8968	8968	4380	2878	1062	240	240
	Б=57% В=43% ДВ(от В)=37.6%									54%	33%	13%		
	Итого по блоку Б1	34	35		2	2	1	8104	8104	4380	2662	1062	216	216
	Б=57% В=43% ДВ(от В)=37.6%									54%	33%	13%		
Б1	Дисциплины (модули)	34	35		2	2	1	8104	8104	4380	2662	1062	216	216
Б1.Б	Базовая часть	20	19		1	1	1	4428	4428	2477	1357	594	123	123
Б1.Б.1	Иностранный язык	24	13					432	432	288	90	54	12	12
	в т.ч. часов в инт. форме:									216				
	в т.ч. часов в электронной форме:								12	12				
Б1.Б.2	Философия	1						108	108	54	27	27	3	3
	в т.ч. часов в инт. форме:									18				
	в т.ч. часов в электронной форме:								2	2				
Б1.Б.3	История	2						108	108	54	27	27	3	3
	в т.ч. часов в инт. форме:									54				
	в т.ч. часов в электронной форме:								2	2				
Б1.Б.4	Физическая культура и спорт		1					72	72	70	2		2	2
	в т.ч. часов в инт. форме:													
	в т.ч. часов в электронной форме:								4	4				
Б1.Б.5	Основы проектной деятельности		2					108	108	54	54		3	3
	в т.ч. часов в инт. форме:									12				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.6	Риторика и академическое письмо		1					108	108	54	54		3	3
	в т.ч. часов в инт. форме:									27				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.7	Математика		1					72	72	54	18		2	2
	в т.ч. часов в инт. форме:													
	в т.ч. часов в электронной форме:								2	2				
Б1.Б.8	Логика		2					72	72	36	36		2	2
	в т.ч. часов в инт. форме:									12				
	в т.ч. часов в электронной форме:								2	2				
Б1.Б.9	Современные информационные технологии		1					72	72	45	27		2	2
	в т.ч. часов в инт. форме:									36				
	в т.ч. часов в электронной форме:								2	2				
Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление		2					72	72	54	18		2	2
	в т.ч. часов в инт. форме:									18				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности		4					72	72	22	50		2	2
	в т.ч. часов в инт. форме:													
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров		2					72	72	36	36		2	2
	в т.ч. часов в инт. форме:									22				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.13	Математический анализ	2					2	72	72	36	9	27	2	2
	в т.ч. часов в инт. форме:									6				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.14	Физика		3					72	72	54	18		2	2
	в т.ч. часов в инт. форме:									10				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	4						144	144	54	45	45	4	4
	в т.ч. часов в инт. форме:									20				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.16	Теплотехника	3						144	144	54	54	36	4	4
	в т.ч. часов в инт. форме:									20				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии	4						144	144	90	18	36	4	4
	в т.ч. часов в инт. форме:									20				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.18	Основы общей и органической химии	12						324	324	180	90	54	9	9
	в т.ч. часов в инт. форме:									40				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия	3	2					180	180	90	54	36	5	5
	в т.ч. часов в инт. форме:									20				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.20	Инженерная энзимология		5					108	108	72	36		3	3
	в т.ч. часов в инт. форме:									28				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.21	Введение в пищевую биотехнологию	1						144	144	72	45	27	4	4
	в т.ч. часов в инт. форме:									28				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.22	Основы биотехнологии	2				2		180	180	72	72	36	5	5
	в т.ч. часов в инт. форме:									27				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.23	Основы технологий пищевых производств	3						216	216	90	99	27	6	6
	в т.ч. часов в инт. форме:									10				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.24	Методы моделирования продуктов питания		4					144	144	54	90		4	4
	в т.ч. часов в инт. форме:									10				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.25	Общая и пищевая микробиология	6	5					252	252	180	45	27	7	7
	в т.ч. часов в инт. форме:									56				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.26	Химия пищи	6	5					180	180	108	45	27	5	5
	в т.ч. часов в инт. форме:									48				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.27	Основные принципы переработки сырья	7			7			144	144	72	45	27	4	4
	в т.ч. часов в инт. форме:									10				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.28	Структурно-технологические свойства пищевых систем		5					144	144	72	72		4	4
	в т.ч. часов в инт. форме:									20				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.29	Состав пищевых систем и методы его определения	4	3					216	216	126	63	27	6	6
	в т.ч. часов в инт. форме:									38				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.30	Химия биологически активных веществ	6						144	144	108	9	27	4	4
	в т.ч. часов в инт. форме:									36				
	в т.ч. часов в электронной форме:													
Б1.Б.31	[illegible]	1						108	108	72	9	27	3	3

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	42	43	44	45	46	47	50	51	52	53	54	55	61	62	63	64	65	66	69	70	71	72	73	74
	Курс 1												Курс 2											
	Семестр 1 [18 нед]						Семестр 2 [18 нед]						Семестр 3 [18 нед]						Семестр 4 [18 нед]					
	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	191	72	392	317	108	30	198	54	414	306	144	32	126	162	252	387	153	28	184	72	288	410	162	32
Итого по ООП (без факультативов)	173	72	374	281	108	28	198	54	414	306	144	32	126	162	252	387	153	28	184	72	288	410	162	32
Итого по блоку Б1	173	72	374	281	108	28	198	54	414	306	144	29	126	162	252	387	153	28	184	72	288	410	162	29
Б1	173	72	374	281	108	28	198	54	414	306	144	29	126	162	252	387	153	28	184	72	288	410	162	29
Б1.Б	173	72	374	281	108	28	198	54	342	306	144	29	72	126	126	297	99	20	112	72	144	221	135	19
Б1.Б.1			108	36		4			108	9	27	4			36	36		2			36	9	27	2
в т.ч. часов в инт. форме:			72						72						36						36			
в т.ч. часов в электронной форме:			4						4						2						2			
Б1.Б.2	18		36	27	27	3																		
в т.ч. часов в инт. форме:	10		8																					
в т.ч. часов в электронной форме:			2																					
Б1.Б.3							18		36	27	27	3												
в т.ч. часов в инт. форме:							18		36															
в т.ч. часов в электронной форме:									2															
Б1.Б.4	2		68	2		2																		
в т.ч. часов в электронной форме:			4																					
Б1.Б.5							18		36	54		3												
в т.ч. часов в инт. форме:									12															
Б1.Б.6	18		36	54		3																		
в т.ч. часов в инт. форме:			27																					
Б1.Б.7	18		36	18		2																		
в т.ч. часов в электронной форме:			2																					
Б1.Б.8							18		18	36		2												
в т.ч. часов в инт. форме:							6		6															
в т.ч. часов в электронной форме:									2															
Б1.Б.9	9	36		27		2																		
в т.ч. часов в инт. форме:		36																						
в т.ч. часов в электронной форме:		2																						
Б1.Б.10							18		36	18		2												
в т.ч. часов в инт. форме:									18															
Б1.Б.11																			4		18	50		2
Б1.Б.12							18		18	36		2												
в т.ч. часов в инт. форме:							18		4															
Б1.Б.13							18		18	9	27	2												
в т.ч. часов в инт. форме:									6															
Б1.Б.14													18	18	18	18		2						
в т.ч. часов в инт. форме:													10											
Б1.Б.15																			18	36		45	45	4
в т.ч. часов в инт. форме:																			10	10				
Б1.Б.16													18	36		54	36	4						
в т.ч. часов в инт. форме:													10	10										
Б1.Б.17																			36	36	18	18	36	4
в т.ч. часов в инт. форме:																			10		10			
Б1.Б.18	36	36	18	63	27	5	36	36	18	27	27	4												
в т.ч. часов в инт. форме:	10		10				10		10															
Б1.Б.19							18	18	18	18		2		36		36	36	3						
в т.ч. часов в инт. форме:							10		10															
Б1.Б.21	36		36	45	27	4																		
в т.ч. часов в инт. форме:	10		18																					
Б1.Б.22							36		36	72	36	5												
в т.ч. часов в инт. форме:							18		9															
Б1.Б.23													18	36	36	99	27	6						
в т.ч. часов в инт. форме:													4		6									
Б1.Б.24																			18		36	90		4
в т.ч. часов в инт. форме:																					10			
Б1.Б.29													18		36	54		3	36		36	9	27	3
в т.ч. часов в инт. форме:													10		9				10		9			
Б1.Б.31	36		36	9	27	3																		

Индекс	80	81	82	83	84	85	88	89	90	91	92	93	99	100	101	102	103	104	107	108	109	110	111	112	170	###	172,00	173	174	175	176	177
	Курс 3												Курс 4																	Закрепленная кафедра		
	Семестр 5 [18 нед]						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	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Код	Наименование	Компетенции
Итого	162	108	324	270	144	29	216	144	274	315	135	32	162	54	288	441	135	30	99		198	378	81	30	-		54.8%	1 337	26			
Итого по ООП (без факультативов)	162	108	324	270	144	29	216	144	256	297	135	31	162	54	288	441	135	30	99		198	378	81	30	-		54.7%	1 337	26			
Итого по блоку Б1	162	108	324	270	144	26	216	144	256	297	135	28	162	54	288	441	135	30	99		198	270	81	18	-		54.7%	1 337	26			
Б1	162	108	324	270	144	26	216	144	256	297	135	28	162	54	288	441	135	30	99		198	270	81	18	-		54.7%	1 337	26			
Б1.Б	108	36	144	144		12	72	108	72	63	81	11	36		36	45	27	4							-		50%	889	26			
Б1.Б.1																									36		100%	216	12	142	Академический департамент английскс	ОК-7, 14
Б1.Б.2																									36		66.7%	18	2	66	Философии	ОК-1, 8, 14
Б1.Б.3																									36		66.7%	54	2	65	Отечественной истории и архивоведен	ОК-1, 10
Б1.Б.4																									36		97.1%		4	20	Теории и методики физической культу	ОК-14, 15
Б1.Б.5																									36		66.7%	12		7	Экономики и управления на предприят	ОК-3, 13, 14
Б1.Б.6																									36		66.7%	27		76	Русского языка и литературы	ОК-1, 6
Б1.Б.7																									36		66.7%		2	95	Алгебры, геометрии и анализа	ОК-5; ОПК-2; ПК-1, 11, 12
Б1.Б.8																									36		50%	12	2	66	Философии	ОК-1
Б1.Б.9																									36			36	2	115	Информационных систем управления	ОК-4, 5
Б1.Б.10																									36		66.7%	18		7	Экономики и управления на предприят	ОК-2, 3, 11, 12
Б1.Б.11																									36		81.8%			43	Безопасности жизнедеятельности в тех	ОК-9; ОПК-6
Б1.Б.12																									36		50%	22		5	Маркетинга, коммерции и логистики	ОПК-1, 2, 7; ПК-7
Б1.Б.13																									36		50%	6		95	Алгебры, геометрии и анализа	ОПК-2
Б1.Б.14																									36		33.3%	10		104	Общей и экспериментальной физики	ОПК-2, 3; ПК-2, 8, 11
Б1.Б.15																									36			20		55	Электроэнергетики и электротехники	ОК-4, 5; ПК-14
Б1.Б.16																									36			20		61	Теплоэнергетики и теплотехники	ОК-4, 5; ПК-14
Б1.Б.17																									36		20%	20		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2, 7; ПК-1, 9
Б1.Б.18																									36		20%	40		136	Департамент пищевых наук и технолог	ОПК-2, 7; ПК-1, 9
Б1.Б.19																									36		20%	20		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2, 7; ПК-1, 9
Б1.Б.20	36		36	36		3																			36		50%	28		136	Департамент пищевых наук и технолог	ОК-5; ПК-9, 11
в т.ч. часов в инт. форме:	10		18																													
Б1.Б.21																									36		50%	28		136	Департамент пищевых наук и технолог	ОК-4, 5; ПК-2, 4, 12
Б1.Б.22																									36		50%	27		136	Департамент пищевых наук и технолог	ОК-4; ПК-2, 11, 13, 17
Б1.Б.23																									36		40%	10		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1, 2, 11, 12, 13
Б1.Б.24																									36		66.7%	10		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2, 3; ПК-8, 11
Б1.Б.25	18	36	36	18		3	18	36	36	27	27	4													36		40%	56		136	Департамент пищевых наук и технолог	ОК-4; ПК-1, 6, 9
в т.ч. часов в инт. форме:	10		18				10		18																							
Б1.Б.26	18		36	18		2	18		36	27	27	3													36		66.7%	48		136	Департамент пищевых наук и технолог	ОПК-7; ПК-1, 9
в т.ч. часов в инт. форме:	10		18				10		10																							
Б1.Б.27													36		36	45	27	4							36		50%	10		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-1, 9
в т.ч. часов в инт. форме:													10																			
Б1.Б.28	36		36	72		4																			36		50%	20		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-1, 11, 14
в т.ч. часов в инт. форме:	10		10																													
Б1.Б.29																									36		57.1%	38		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3, 7; ПК-1, 11, 14
Б1.Б.30							36	72		9	27	4													36			36		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-1, 9
в т.ч. часов в инт. форме:							36																									
Б1.Б.31																									36		50%	27		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4, 5

Б1.Б.31	История развития пищевой промышленности																																																																					
	в т.ч. часов в инт. форме:									27					18		9																																																		
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																				
*																																																																					
Б1.В	Вариативная часть	14	16		1	1		3676	3676	1903	1305	468	93	93									72				54	36	126	90	54	8	72		144	189	27	10	54	72	180	126	144	14	144	36	184	234	54	17	126	54	252	396	108	26	99		198	270	81	18	-		60.7%	448				
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	10	6		1	1		2088	2088	999	747	342	58	58																			72		72	189	27	10	54	72	108	126	144	14	90	36	72	144	54	11	90	54	180	252	36	17	33		66	36	81	6	-		49.8%	335				
Б1.В.ОД.1	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием		7					144	144	54	90		4	4																																					18		36	90		4							36		66.7%	20		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-6; ПК-1, 2, 3, 18
	в т.ч. часов в инт. форме:									20																																									10		10																	
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																				
Б1.В.ОД.2	Биотехнология рыбы и морепродуктов	8	7					180	180	105	48	27	5	5																																					18	18	36	36		3	11		22	12	27	2	36		55.2%	46		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-9, 17, 18
	в т.ч. часов в инт. форме:									46																																									10		18				9		9											
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																			
Б1.В.ОД.3	Биотехнология молока и молочных продуктов	8	7					180	180	105	48	27	5	5																																					18	18	36	36		3	11		22	12	27	2	36		55.2%	46		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-9, 17, 18
	в т.ч. часов в инт. форме:									46																																									10		18				9		9											
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																				
Б1.В.ОД.4	Биотехнология мяса и мясных продуктов	8	7					216	216	105	84	27	6	6																																					18	18	36	72		4	11		22	12	27	2	36		55.2%	37		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-9, 17, 18
	в т.ч. часов в инт. форме:									37																																									10		18				9													
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																				
Б1.В.ОД.5	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	7	6					180	180	108	36	36	5	5																															18		36	18		2	18		36	18	36	3							36		66.7%	56		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-9, 17, 18
	в т.ч. часов в инт. форме:									56																																			10		18				10		18																			
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																				
Б1.В.ОД.6	Основы проектирования предприятий и аппаратурно-технологические линии пищевых производств	5	4		4			360	360	126	180	54	10	10																			36		36	108		5	18		36	72	54	5																			36		57.1%	19		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-4, 12, 13, 18, 19
	в т.ч. часов в инт. форме:									19																							10		9																																					
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																			
Б1.В.ОД.7	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности	5						180	180	90	27	63	5	5																									18	36	36	27	63	5																			36		40%	28		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-5, 10, 15, 17, 18, 19
	в т.ч. часов в инт. форме:									28																													10		18																													
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																				
Б1.В.ОД.8	Дисперсные системы в пищевых биотехнологиях	4						180	180	72	81	27	5	5																			36		36	81	27	5																									36		50%	9		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3, 7; ПК-1, 14
	в т.ч. часов в инт. форме:									9																									9																																					
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																				
Б1.В.ОД.9	Процессы и аппараты биотехнологии	6						180	180	72	81	27	5	5																															36	36		81	27	5													36			36		136	Департамент пищевых наук и технолог	ПК-2, 13, 14
	в т.ч. часов в инт. форме:									36																																			18	18																									
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																			
Б1.В.ОД.10	Пищевые и биологически активные добавки	6				6		144	144	72	45	27	4	4																															36		36	45	27	4													36		50%	28		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-1, 9
	в т.ч. часов в инт. форме:									28																																			10		18																									
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																				
Б1.В.ОД.11	Промышленная экология	5						144	144	90	27	27	4	4																									18	36	36	27	27	4																			36		40%	10		136	Департамент пищевых наук и технолог	ОПК-3, 6; ПК-3, 4
	в т.ч. часов в инт. форме:									10																															10																																
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																				
*																																																																					
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	4	10					1588	1588	904	558	126	35	35									72				54	36	126	90	54	8			72						72				54		112	90		6	36		72	144	72	9	66		132	234		12	-		72.8%	113				
	Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол		2-6					328	328	328													72						72						72						72						40																36		100%			20	Теории и методики физической культуры и спортивно-оздоровительной рекреации	ОК-1, 14, 15
	в т.ч. часов в инт. форме:																																																																					
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																				
Б1.В.ДВ.1																																																																						
1	Биоресурсы пищевого сырья	3						144	144	54	63	27	4	4													18	18	18	63	27	4																															36		33.3%	10		136	Департамент пищевых наук и технолог	ОПК-3, 5; ПК-6, 9
	в т.ч. часов в инт. форме:									10																	10																																												
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																				
2	Санитария и гигиена питания	3						144	144	54	63	27	4	4													18	18	18	63	27	4																															36		33.3%	10		136	Департамент пищевых наук и технолог	ОПК-3, 5; ПК-6, 9
*																																																																					
Б1.В.ДВ.2																																																																							
1	Дегустационный анализ пищевых продуктов		6					108	108	54	54		3	3																															18		36	54		3													36		66.7%	10		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-2; ОПК-7; ПК-1, 2
	в т.ч. часов в инт. форме:									10																																			10																											
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																				
2	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов		6					108	108	54	54		3	3																															18		36	54		3													36		66.7%	10		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-2; ОПК-7; ПК-1, 2
*																																																																				
Б1.В.ДВ.3																																																																							
1	Общая пищевая биотехнология	3						144	144	90	27	27	4	4													36	18	36	27	27	4																															36		40%	20		136	Департамент пищевых наук и технолог	ОК-2; ПК-9
	в т.ч. часов в инт. форме:									20																	10		10																																									
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																				
2	Пищевая биотехнология продуктов животного и растительного происхождения	3						144	144	90	27	27	4	4													36	18	36	27	27	4																															36		40%	20		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-2; ПК-9
*																																																																					
Б1.В.ДВ.4																																																																							
1	Гомеостаз и питание	7						144	144	54	54	36	4	4																																					18		36	54	36	4							36		66.7%	20		136	Департамент пищевых наук и технолог	ОПК-5; ПК-6, 9
	в т.ч. часов в инт. форме:									20																																									10		10																				
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																					
2	Регуляция внутренних систем организма	7						144	144	54	54	36	4	4																																					18		36	54	36	4							36		66.7%	20		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-5; ПК-6, 9
*																																																																					
Б1.В.ДВ.5																																																																							
1	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	7	6					288	288	126	126	36	8	8																															36		36	36		3	18		36	90	36	5							36		57.1%	20		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-12; ПК-6, 9, 10, 16
	в т.ч. часов в инт. форме:									20																																			10		10																									
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																			
2	Безопасность пищевой продукции	7	6					288	288	126	126	36	8	8																															36		36	36		3	18		36	90	36	5							36		57.1%	20		136	Департамент пищевых наук и технолог	ОК-12; ПК-6, 9, 10, 16
*																																																																						
Б1.В.ДВ.6																																																																							
1	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством		8					144	144	66	78		4	4																																											22		44	78		4	36		66.7%	12		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-12; ПК-1, 9, 10, 16
	в т.ч. часов в инт. форме:									12																																															6		6														
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																				
2	Системы управления качеством пищевых продуктов		8					144	144	66	78		4	4																																											22		44	78		4	36		66.7%	12		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-12; ПК-1, 9, 10, 16
*																																																																						
Б1.В.ДВ.7																																																																							
1	Биотехнология продуктов функционального назначения		8					144	144	66	78		4	4																																											22		44	78		4	36		66.7%	15		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-1, 8, 9, 16
	в т.ч. часов в инт. форме:									15																																															6		9														
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																				
2	Биотехнология продуктов специализированного назначения		8					144	144	66	78		4	4																																											22		44	78		4	36		66.7%	15		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-1, 8, 9, 16
*																																																																						
Б1.В.ДВ.8																																																																							
1	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения		8					144	144	66	78		4	4																																											22		44	78		4	36		66.7%	6		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-9, 16
	в т.ч. часов в инт. форме:									6																																															6																
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																																				
2	Биотехнологии в обеспечении оптимального питания		8					144	144	66	78		4	4																																											22		44	78		4	36		66.7%	6		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-9, 16
*																																																																						
ДВ*																																																																							

Индекс	Наименование		Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР		По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	ЗЕТ	Экз	Факт	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.			Компетенции
Б2	Практики								540	540		108		15	15						3		108		3						3		108		3	3		108	108		3	3		108		3					3		108		3					
Б2.У	Учебная практика								216	216				6	6						2		108		3						2		108		3																				
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)	Вар				2			108	108				3	3						2		108		3																											36	1,50			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1, 3, 4, 5; ПК-4, 7, 8, 11, 12, 17
Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар				4			108	108				3	3																2		108		3																	36	1,50			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4, 5, 6, 13; ОПК-5; ПК-1, 3, 4, 5, 7, 8, 17
*																																																							
Б2.Н	Научно-исследовательская работа																																																						
*																																																							
Б2.П	Производственная практика								324	324		108		9	9																					2		108	108		3	2		108		3					2		108		3					
Б2.П.1	Научно-исследовательская работа	Вар	V			5			108	108		108		3	3																					2		108	108		3													36	1,50			136	Департамент пищевых наук и технолог	ОК-4, 6; ОПК-7; ПК-8, 9, 11, 12, 17
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика	Вар				6			108	108				3	3																										2		108		3										36	1,50			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-9; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19
Б2.П.3	Преддипломная практика	Вар				8			108	108				3	3																																						36	1,50			136	Департамент пищевых наук и технолог	ПК-1, 6, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19
*																																																							

Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР		Всего часов По ЗЕТ	Всего часов По плану	Всего часов Контакт.р.	Всего часов СР	Всего часов ЗЕТ	ЗЕТ Экз	ЗЕТ Факт	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ					Компетенции
Б3	Государственная итоговая аттестация			1				324	324		108		9	9																																									
*																																																							

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

Индекс	Наименование		Всего часов По ЗЕТ	Всего часов По плану	Всего часов Контакт.р.	Всего часов СР	Всего часов ЗЕТ	ЗЕТ Экз	ЗЕТ Факт	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Недель	Часов Итого	Часов СР	Часов Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.			Компетенции
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР		216	216				6	6																																										
Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	Баз	108	108				3	3																																				36	1,50			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1, 2, 3, 5, 7, 11, 12, 13, 14, 15; ОПК-1, 3, 4, 5; ПК-4, 7, 8, 9, 11, 14, 15, 18, 19
Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы	Баз	108	108				3	3																																		36	1,50			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4, 6, 8, 9, 10, 14; ОПК-2, 6, 7; ПК-1, 2, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19
*																																																		

Индекс	Наименование		Экз	За	ЗаО	КП	КР	К		Всего часов По ЗЕТ	Всего часов По плану	Всего часов Контакт.р.	Всего часов СР	Всего часов Контр	ЗЕТ Экз	ЗЕТ Факт	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.			Компетенции
ФТД	Факультативы			2						108	108	54	54		3	3	18		18	36		2																									18	18		1					66,7%			
ФТД.1	Основы медицинских знаний			1						72	72	36	36		2	2	18		18	36		2																															36		50%			134	Департамент фундаментальной и клин	ОК-1; 14; ПК-4
	в т.ч. часов в инт. форме:																																																						
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																						
ФТД.2	Биоэтика			6						36	36	18	18		1	1																															18	18		1					100%			134	Департамент фундаментальной и клин	ОК-1; ПК-3
	в т.ч. часов в инт. форме:																																																						
	в т.ч. часов в электронной форме:																																																						
*																																																							

1	ОК-1	способностью к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.Б.3	История
	Б1.Б.6	Риторика и академическое письмо
	Б1.Б.8	Логика
	Б1.Б.23	Основы технологий пищевых производств
		Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	ФТД.1	Основы медицинских знаний
	ФТД.2	Биоэтика
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
2	ОК-2	готовностью интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР
	Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление
	Б1.Б.23	Основы технологий пищевых производств
	Б1.В.ДВ.2.1	Дегустационный анализ пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.2.2	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.3.1	Общая пищевая биотехнология
	Б1.В.ДВ.3.2	Пищевая биотехнология продуктов животного и растительного происхождения
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
3	ОК-3	способностью проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности
	Б1.Б.5	Основы проектной деятельности
	Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
4	ОК-4	способностью творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда
	Б1.Б.9	Современные информационные технологии
	Б1.Б.15	Электротехника и электроника
	Б1.Б.16	Теплотехника
	Б1.Б.21	Введение в пищевую биотехнологию
	Б1.Б.22	Основы биотехнологии
	Б1.Б.25	Общая и пищевая микробиология
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.Л.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
5	ОК-5	способностью использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности
	Б1.Б.7	Математика
	Б1.Б.9	Современные информационные технологии
	Б1.Б.15	Электротехника и электроника
	Б1.Б.16	Теплотехника
	Б1.Б.20	Инженерная энзимология
	Б1.Б.21	Введение в пищевую биотехнологию
	Б1.В.ОД.2	Биотехнология рыбы и морепродуктов
	Б1.В.ОД.3	Биотехнология молока и молочных продуктов
	Б1.В.ОД.4	Биотехнология мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ОД.5	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
6	ОК-6	способностью понимать, использовать, порождать и грамотно излагать инновационные идеи на русском языке в рассуждениях, публикациях, общественных дискуссиях
	Б1.Б.6	Риторика и академическое письмо
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.Л.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
7	ОК-7	владением иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации
	Б1.Б.1	Иностранный язык
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
8	ОК-8	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
	Б1.Б.2	Философия
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
9	ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
10	ОК-10	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
	Б1.Б.3	История
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
11	ОК-11	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
	Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление
	Б1.Б.23	Основы технологий пищевых производств
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
12	ОК-12	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
	Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление
	Б1.Б.23	Основы технологий пищевых производств
	Б1.В.ДВ.5.1	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания
	Б1.В.ДВ.5.2	Безопасность пищевой продукции
	Б1.В.ДВ.6.1	Техногенный контроль, сертификация и управление качеством
	Б1.В.ДВ.6.2	Системы управления качеством пищевых продуктов
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
13	ОК-13	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
	Б1.Б.5	Основы проектной деятельности
	Б1.Б.23	Основы технологий пищевых производств
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
14	ОК-14	способностью к самоорганизации и самообразованию
	Б1.Б.1	Иностранный язык
	Б1.Б.2	Философия
	Б1.Б.4	Физическая культура и спорт
	Б1.Б.5	Основы проектной деятельности
		Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	ФТД.1	Основы медицинских знаний
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
15	ОК-15	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Б1.Б.4	Физическая культура и спорт
		Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
16	ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
17	ОПК-2	способностью и готовностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
	Б1.Б.7	Математика
	Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров
	Б1.Б.13	Математический анализ
	Б1.Б.14	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.24	Методы моделирования продуктов питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
18	ОПК-3	способностью использовать знания о современной физической картине мира, пространственно-временных закономерностях, строении вещества для понимания окружающего мира и явлений природы
	Б1.Б.14	Физика
	Б1.Б.24	Методы моделирования продуктов питания
	Б1.Б.29	Состав пищевых систем и методы его определения
	Б1.В.ОД.8	Дисперсные системы в пищевых биотехнологиях
	Б1.В.ОД.11	Промышленная экология
	Б1.В.ДВ.1.1	Биоресурсы пищевого сырья
	Б1.В.ДВ.1.2	Санитария и гигиена питания
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
19	ОПК-4	способностью понимать значения информации в развитии современного информационного общества, сознанием опасности и угрозы, возникающей в этом процессе, способностью соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны
	Б1.Б.31	История развития пищевой промышленности
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
20	ОПК-5	владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией
	Б1.Б.31	История развития пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.1.1	Биоресурсы пищевого сырья
	Б1.В.ДВ.1.2	Санитария и гигиена питания
	Б1.В.ДВ.4.1	Гомеостаз и питание
	Б1.В.ДВ.4.2	Регуляция внутренних систем организма
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
21	ОПК-6	владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности
	Б1.В.ОД.1	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием
	Б1.В.ОД.11	Промышленная экология
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
22	ОПК-7	способностью находить и оценивать новые технологические решения, внедрять результаты биотехнологических исследований и разработок
	Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров
	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.26	Химия пищи
	Б1.Б.27	Основные принципы переработки сырья
	Б1.Б.28	Структурно-технологические свойства пищевых систем
	Б1.Б.29	Состав пищевых систем и методы его определения
	Б1.Б.30	Химия биологически активных веществ
	Б1.В.ОД.8	Дисперсные системы в пищевых биотехнологиях
	Б1.В.ОД.10	Пищевые и биологически активные добавки
	Б1.В.ДВ.2.1	Дегустационный анализ пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.2.2	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.7.1	Биотехнология продуктов функционального назначения
	Б1.В.ДВ.7.2	Биотехнология продуктов специализированного назначения
	Б1.В.ДВ.8.1	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения
	Б1.В.ДВ.8.2	Биотехнологии в обеспечении оптимального питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
23	ПК-1	способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции
	Б1.Б.7	Математика
	Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии
	Б1.Б.18	Основы общей и органической химии
	Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия
	Б1.Б.25	Общая и пищевая микробиология
	Б1.Б.26	Химия пищи
	Б1.Б.27	Основные принципы переработки сырья
	Б1.Б.28	Структурно-технологические свойства пищевых систем
	Б1.Б.29	Состав пищевых систем и методы его определения
	Б1.Б.30	Химия биологически активных веществ
	Б1.В.ОД.1	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием
	Б1.В.ОД.8	Дисперсные системы в пищевых биотехнологиях
	Б1.В.ОД.10	Пищевые и биологически активные добавки
	Б1.В.ДВ.2.1	Дегустационный анализ пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.2.2	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.6.1	Техногхимический контроль, сертификация и управление качеством
	Б1.В.ДВ.6.2	Системы управления качеством пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.7.1	Биотехнология продуктов функционального назначения
	Б1.В.ДВ.7.2	Биотехнология продуктов специализированного назначения
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
24	ПК-2	способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами
	Б1.Б.14	Физика
	Б1.Б.21	Введение в пищевую биотехнологию
	Б1.Б.22	Основы биотехнологии
	Б1.В.ОД.1	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием
	Б1.В.ОД.9	Процессы и аппараты биотехнологии
	Б1.В.ДВ.2.1	Дегустационный анализ пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.2.2	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы

25	ПК-3	готовностью оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
	Б1.В.ОД.1	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием
	Б1.В.ОД.11	Промышленная экология
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	ФТД.2	Биоэтика
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
26	ПК-4	способностью обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Б1.Б.21	Введение в пищевую биотехнологию
	Б1.В.ОД.6	Основы проектирования предприятий и аппаратурно-технологические линии пищевых производств
	Б1.В.ОД.11	Промышленная экология
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	ФТД.1	Основы медицинских знаний
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
27	ПК-5	способностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда
	Б1.В.ОД.7	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
28	ПК-6	готовностью к реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества
	Б1.Б.25	Общая и пищевая микробиология
	Б1.В.ДВ.1.1	Биоресурсы пищевого сырья
	Б1.В.ДВ.1.2	Санитария и гигиена питания
	Б1.В.ДВ.4.1	Гомеостаз и питание
	Б1.В.ДВ.4.2	Регуляция внутренних систем организма
	Б1.В.ДВ.5.1	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания
	Б1.В.ДВ.5.2	Безопасность пищевой продукции
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
29	ПК-7	способностью систематизировать и обобщать информацию по формированию и использованию ресурсов предприятия
	Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
30	ПК-8	способностью работать с научно-технической информацией, использовать российский и международный опыт в профессиональной деятельности
	Б1.Б.14	Физика
	Б1.Б.24	Методы моделирования продуктов питания
	Б1.В.ДВ.7.1	Биотехнология продуктов функционального назначения
	Б1.В.ДВ.7.2	Биотехнология продуктов специализированного назначения
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
31	ПК-9	владением основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области
	Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии
	Б1.Б.18	Основы общей и органической химии
	Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия
	Б1.Б.20	Инженерная энзимология
	Б1.Б.25	Общая и пищевая микробиология
	Б1.Б.26	Химия пищи
	Б1.Б.27	Основные принципы переработки сырья
	Б1.Б.30	Химия биологически активных веществ
	Б1.В.ОД.2	Биотехнология рыбы и морепродуктов
	Б1.В.ОД.3	Биотехнология молока и молочных продуктов
	Б1.В.ОД.4	Биотехнология мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ОД.5	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения
	Б1.В.ОД.10	Пищевые и биологически активные добавки
	Б1.В.ДВ.1.1	Биоресурсы пищевого сырья
	Б1.В.ДВ.1.2	Санитария и гигиена питания
	Б1.В.ДВ.3.1	Общая пищевая биотехнология
	Б1.В.ДВ.3.2	Пищевая биотехнология продуктов животного и растительного происхождения
	Б1.В.ДВ.4.1	Гомеостаз и питание
	Б1.В.ДВ.4.2	Регуляция внутренних систем организма
	Б1.В.ДВ.5.1	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания
	Б1.В.ДВ.5.2	Безопасность пищевой продукции
	Б1.В.ДВ.6.1	Техножимический контроль, сертификация и управление качеством
	Б1.В.ДВ.6.2	Системы управления качеством пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.7.1	Биотехнология продуктов функционального назначения
	Б1.В.ДВ.7.2	Биотехнология продуктов специализированного назначения
	Б1.В.ДВ.8.1	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения
	Б1.В.ДВ.8.2	Биотехнологии в обеспечении оптимального питания
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
32	ПК-10	способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов
	Б1.В.ОД.7	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности
	Б1.В.ДВ.5.1	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания
	Б1.В.ДВ.5.2	Безопасность пищевой продукции
	Б1.В.ДВ.6.1	Техножимический контроль, сертификация и управление качеством
	Б1.В.ДВ.6.2	Системы управления качеством пищевых продуктов
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
33	ПК-11	владением методами планирования эксперимента, обработки и представления полученных результатов
	Б1.Б.7	Математика
	Б1.Б.14	Физика
	Б1.Б.20	Инженерная энзимология
	Б1.Б.22	Основы биотехнологии
	Б1.Б.24	Методы моделирования продуктов питания

	Б1.Б.28	Структурно-технологические свойства пищевых систем
	Б1.Б.29	Состав пищевых систем и методы его определения
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
34	ПК-12	готовностью использовать современные информационные технологии в своей профессиональной области, в том числе базы данных и пакеты прикладных программ
	Б1.Б.7	Математика
	Б1.Б.21	Введение в пищевую биотехнологию
	Б1.В.ОД.6	Основы проектирования предприятий и аппаратурно-технологические линии пищевых производств
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
35	ПК-13	способностью участвовать в разработке технологических проектов в составе авторского коллектива
	Б1.Б.22	Основы биотехнологии
	Б1.В.ОД.6	Основы проектирования предприятий и аппаратурно-технологические линии пищевых производств
	Б1.В.ОД.9	Процессы и аппараты биотехнологии
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
36	ПК-14	готовностью использовать современные системы автоматизированного проектирования
	Б1.Б.15	Электротехника и электроника
	Б1.Б.16	Теплотехника
	Б1.Б.28	Структурно-технологические свойства пищевых систем
	Б1.Б.29	Состав пищевых систем и методы его определения
	Б1.В.ОД.8	Дисперсные системы в пищевых биотехнологиях
	Б1.В.ОД.9	Процессы и аппараты биотехнологии
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
37	ПК-15	способностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства в составе авторского коллектива
	Б1.В.ОД.7	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
38	ПК-16	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования биотехнологических предприятий на стадии проекта
	Б1.В.ДВ.5.1	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания
	Б1.В.ДВ.5.2	Безопасность пищевой продукции
	Б1.В.ДВ.6.1	Техногенический контроль, сертификация и управление качеством
	Б1.В.ДВ.6.2	Системы управления качеством пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.7.1	Биотехнология продуктов функционального назначения
	Б1.В.ДВ.7.2	Биотехнология продуктов специализированного назначения
	Б1.В.ДВ.8.1	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения
	Б1.В.ДВ.8.2	Биотехнологии в обеспечении оптимального питания
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
39	ПК-17	способностью разрабатывать основные этапы биотехнологического процесса
	Б1.Б.22	Основы биотехнологии
	Б1.В.ОД.2	Биотехнология рыбы и морепродуктов
	Б1.В.ОД.3	Биотехнология молока и молочных продуктов
	Б1.В.ОД.4	Биотехнология мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ОД.5	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения
	Б1.В.ОД.7	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)
	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
40	ПК-18	готовностью участвовать в исследованиях биотехнологического процесса на опытных и опытно-промышленных установках
	Б1.В.ОД.1	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием
	Б1.В.ОД.2	Биотехнология рыбы и морепродуктов
	Б1.В.ОД.3	Биотехнология молока и молочных продуктов
	Б1.В.ОД.4	Биотехнология мяса и мясных продуктов
	Б1.В.ОД.5	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения
	Б1.В.ОД.6	Основы проектирования предприятий и аппаратурно-технологические линии пищевых производств
	Б1.В.ОД.7	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
41	ПК-19	готовностью участвовать в разработке проектной и рабочей технической документации
	Б1.В.ОД.6	Основы проектирования предприятий и аппаратурно-технологические линии пищевых производств
	Б1.В.ОД.7	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
	Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы
*		

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1	**Дисциплины (модули)**		**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-7**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-12**
			ОК-13	**ОК-14**	**ОК-15**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ОПК-3**	**ОПК-4**	**ОПК-5**	**ОПК-6**	**ОПК-7**	**ПК-1**	**ПК-2**
			ПК-3	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-10**	**ПК-11**	**ПК-12**	**ПК-13**	**ПК-14**
			ПК-15	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**							
Б1.Б.1	Иностранный язык	142	ОК-7	ОК-14										
Б1.Б.2	Философия	66	ОК-1	ОК-8	ОК-14									
Б1.Б.3	История	65	ОК-1	ОК-10										
Б1.Б.4	Физическая культура и спорт	20	ОК-14	ОК-15										
Б1.Б.5	Основы проектной деятельности	7	ОК-3	ОК-13	ОК-14									
Б1.Б.6	Риторика и академическое письмо	76	ОК-1	ОК-6										
Б1.Б.7	Математика	95	ОК-5	ОПК-2	ПК-1	ПК-11	ПК-12							
Б1.Б.8	Логика	66	ОК-1											
Б1.Б.9	Современные информационные технологии	115	ОК-4	ОК-5										
Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление	7	ОК-2	ОК-3	ОК-11	ОК-12								
Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности	43	ОК-9	ОПК-6										
Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров	5	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-7	ПК-7								
Б1.Б.13	Математический анализ	95	ОПК-2											
Б1.Б.14	Физика	104	ОПК-2	ОПК-3	ПК-2	ПК-8	ПК-11							
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	55	ОК-4	ОК-5	ПК-14									
Б1.Б.16	Теплотехника	61	ОК-4	ОК-5	ПК-14									
Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии	136	ОПК-2	ОПК-7	ПК-1	ПК-9								
Б1.Б.18	Основы общей и органической химии	136	ОПК-2	ОПК-7	ПК-1	ПК-9								
Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия	136	ОПК-2	ОПК-7	ПК-1	ПК-9								
Б1.Б.20	Инженерная энзимология	136	ОК-5	ПК-9	ПК-11									
Б1.Б.21	Введение в пищевую биотехнологию	136	ОК-4	ОК-5	ПК-2	ПК-4	ПК-12							
Б1.Б.22	Основы биотехнологии	136	ОК-4	ПК-2	ПК-11	ПК-13	ПК-17							
Б1.Б.23	Основы технологий пищевых производств	136	ОК-1	ОК-2	ОК-11	ОК-12	ОК-13							
Б1.Б.24	Методы моделирования продуктов питания	136	ОПК-2	ОПК-3	ПК-8	ПК-11								
Б1.Б.25	Общая и пищевая микробиология	136	ОК-4	ПК-1	ПК-6	ПК-9								
Б1.Б.26	Химия пищи	136	ОПК-7	ПК-1	ПК-9									
Б1.Б.27	Основные принципы переработки сырья	136	ОПК-7	ПК-1	ПК-9									
Б1.Б.28	Структурно-технологические свойства пищевых систем	136	ОПК-7	ПК-1	ПК-11	ПК-14								
Б1.Б.29	Состав пищевых систем и методы его определения	136	ОПК-3	ОПК-7	ПК-1	ПК-11	ПК-14							
Б1.Б.30	Химия биологически активных веществ	136	ОПК-7	ПК-1	ПК-9									
Б1.Б.31	История развития пищевой промышленности	136	ОПК-4	ОПК-5										
Б1.В.ОД.1	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием	136	ОПК-6	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-18							
Б1.В.ОД.2	Биотехнология рыбы и морепродуктов	136	ОК-5	ПК-9	ПК-17	ПК-18								
Б1.В.ОД.3	Биотехнология молока и молочных продуктов	136	ОК-5	ПК-9	ПК-17	ПК-18								
Б1.В.ОД.4	Биотехнология мяса и мясных продуктов	136	ОК-5	ПК-9	ПК-17	ПК-18								

Б1.В.ОД.5	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	136	ОК-5	ПК-9	ПК-17	ПК-18								
Б1.В.ОД.6	Основы проектирования предприятий и аппаратурно-технологические линии пищевых производств	136	ПК-4	ПК-12	ПК-13	ПК-18	ПК-19							
Б1.В.ОД.7	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности	136	ПК-5	ПК-10	ПК-15	ПК-17	ПК-18	ПК-19						
Б1.В.ОД.8	Дисперсные системы в пищевых биотехнологиях	136	ОПК-3	ОПК-7	ПК-1	ПК-14								
Б1.В.ОД.9	Процессы и аппараты биотехнологии	136	ПК-2	ПК-13	ПК-14									
Б1.В.ОД.10	Пищевые и биологически активные добавки	136	ОПК-7	ПК-1	ПК-9									
Б1.В.ОД.11	Промышленная экология	136	ОПК-3	ОПК-6	ПК-3	ПК-4								
	Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол	20	ОК-1	ОК-14	ОК-15									
Б1.В.ДВ.1.1	Биоресурсы пищевого сырья	136	ОПК-3	ОПК-5	ПК-6	ПК-9								
Б1.В.ДВ.1.2	Санитария и гигиена питания	136	ОПК-3	ОПК-5	ПК-6	ПК-9								
Б1.В.ДВ.2.1	Дегустационный анализ пищевых продуктов	136	ОК-2	ОПК-7	ПК-1	ПК-2								
Б1.В.ДВ.2.2	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	136	ОК-2	ОПК-7	ПК-1	ПК-2								
Б1.В.ДВ.3.1	Общая пищевая биотехнология	136	ОК-2	ПК-9										
Б1.В.ДВ.3.2	Пищевая биотехнология продуктов животного и растительного происхождения	136	ОК-2	ПК-9										
Б1.В.ДВ.4.1	Гомеостаз и питание	136	ОПК-5	ПК-6	ПК-9									
Б1.В.ДВ.4.2	Регуляция внутренних систем организма	136	ОПК-5	ПК-6	ПК-9									
Б1.В.ДВ.5.1	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	136	ОК-12	ПК-6	ПК-9	ПК-10	ПК-16							
Б1.В.ДВ.5.2	Безопасность пищевой продукции	136	ОК-12	ПК-6	ПК-9	ПК-10	ПК-16							
Б1.В.ДВ.6.1	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством	136	ОК-12	ПК-1	ПК-9	ПК-10	ПК-16							
Б1.В.ДВ.6.2	Системы управления качеством пищевых продуктов	136	ОК-12	ПК-1	ПК-9	ПК-10	ПК-16							
Б1.В.ДВ.7.1	Биотехнология продуктов функционального назначения	136	ОПК-7	ПК-1	ПК-8	ПК-9	ПК-16							
Б1.В.ДВ.7.2	Биотехнология продуктов специализированного назначения	136	ОПК-7	ПК-1	ПК-8	ПК-9	ПК-16							
Б1.В.ДВ.8.1	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения	136	ОПК-7	ПК-9	ПК-16									
Б1.В.ДВ.8.2	Биотехнологии в обеспечении оптимального питания	136	ОПК-7	ПК-9	ПК-16									
Б2	**Практики**		**ОК-1 ПК-4 ПК-16**	**ОК-3 ПК-5 ПК-17**	**ОК-4 ПК-6 ПК-18**	**ОК-5 ПК-7 ПК-19**	**ОК-6 ПК-8**	**ОК-9 ПК-9**	**ОК-13 ПК-10**	**ОПК-5 ПК-11**	**ОПК-7 ПК-12**	**ПК-1 ПК-13**	**ПК-2 ПК-14**	**ПК-3 ПК-15**

Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)		ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ПК-4	ПК-7	ПК-8	ПК-11	ПК-12	ПК-17		
Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-13	ОПК-5	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-8	ПК-17
Б2.П.1	Научно-исследовательская работа		ОК-4	ОК-6	ОПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-11	ПК-12	ПК-17				
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика		ОК-9 ПК-12	ПК-1 ПК-13	ПК-2 ПК-14	ПК-3 ПК-15	ПК-4 ПК-16	ПК-5 ПК-17	ПК-6 ПК-18	ПК-7 ПК-19	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11
Б2.П.3	Преддипломная практика		ПК-1	ПК-6	ПК-8	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19
Б3	**Государственная итоговая аттестация**		**ОК-1 ОК-13 ПК-3 ПК-15**	**ОК-2 ОК-14 ПК-4 ПК-16**	**ОК-3 ОК-15 ПК-5 ПК-17**	**ОК-4 ОПК-1 ПК-6 ПК-18**	**ОК-5 ОПК-2 ПК-7 ПК-19**	**ОК-6 ОПК-3 ПК-8**	**ОК-7 ОПК-4 ПК-9**	**ОК-8 ОПК-5 ПК-10**	**ОК-9 ОПК-6 ПК-11**	**ОК-10 ОПК-7 ПК-12**	**ОК-11 ПК-1 ПК-13**	**ОК-12 ПК-2 ПК-14**
Б3.Г	**Подготовка и сдача государственного экзамена**		**ОК-1 ОК-13 ПК-3 ПК-15**	**ОК-2 ОК-14 ПК-4 ПК-16**	**ОК-3 ОК-15 ПК-5 ПК-17**	**ОК-4 ОПК-1 ПК-6 ПК-18**	**ОК-5 ОПК-2 ПК-7 ПК-19**	**ОК-6 ОПК-3 ПК-8**	**ОК-7 ОПК-4 ПК-9**	**ОК-8 ОПК-5 ПК-10**	**ОК-9 ОПК-6 ПК-11**	**ОК-10 ОПК-7 ПК-12**	**ОК-11 ПК-1 ПК-13**	**ОК-12 ПК-2 ПК-14**
Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена	136	ОК-1 ОПК-4	ОК-2 ОПК-5	ОК-3 ПК-4	ОК-5 ПК-7	ОК-7 ПК-8	ОК-11 ПК-9	ОК-12 ПК-11	ОК-13 ПК-14	ОК-14 ПК-15	ОК-15 ПК-18	ОПК-1 ПК-19	ОПК-3
Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена	136	ОК-4 ПК-5	ОК-6 ПК-6	ОК-8 ПК-8	ОК-9 ПК-10	ОК-10 ПК-12	ОК-14 ПК-13	ОПК-2 ПК-14	ОПК-6 ПК-15	ОПК-7 ПК-16	ПК-1 ПК-17	ПК-2 ПК-18	ПК-3 ПК-19
Б3.Д	**Подготовка и защита ВКР**		**ОК-1 ОК-13 ПК-3 ПК-15**	**ОК-2 ОК-14 ПК-4 ПК-16**	**ОК-3 ОК-15 ПК-5 ПК-17**	**ОК-4 ОПК-1 ПК-6 ПК-18**	**ОК-5 ОПК-2 ПК-7 ПК-19**	**ОК-6 ОПК-3 ПК-8**	**ОК-7 ОПК-4 ПК-9**	**ОК-8 ОПК-5 ПК-10**	**ОК-9 ОПК-6 ПК-11**	**ОК-10 ОПК-7 ПК-12**	**ОК-11 ПК-1 ПК-13**	**ОК-12 ПК-2 ПК-14**
Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы		ОК-1 ОПК-4	ОК-2 ОПК-5	ОК-3 ПК-4	ОК-5 ПК-7	ОК-7 ПК-8	ОК-11 ПК-9	ОК-12 ПК-11	ОК-13 ПК-14	ОК-14 ПК-15	ОК-15 ПК-18	ОПК-1 ПК-19	ОПК-3
Б3.Д.2	Защита выпускной квалификационной работы		ОК-4 ПК-5 ПК-18	ОК-6 ПК-6 ПК-19	ОК-8 ПК-8	ОК-9 ПК-9	ОК-10 ПК-10	ОК-14 ПК-11	ОПК-2 ПК-12	ОПК-6 ПК-13	ОПК-7 ПК-14	ПК-1 ПК-15	ПК-2 ПК-16	ПК-3 ПК-17
ФТД	**Факультативы**		**ОК-1**	**ОК-14**	**ПК-3**	**ПК-4**								
ФТД.1	Основы медицинских знаний	134	ОК-1	ОК-14	ПК-4									
ФТД.2	Биоэтика	134	ОК-1	ПК-3										

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель		
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				**1080**							**30**	21		**1224**							**32**	23		**2 304**							**62**	44		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				**1008**							**28**			**1224**							**32**			**2 232**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		**54**										**54**										**54**										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		**36**										**48**										**42**										
		в период гос.экзаменов																																
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		**34,4**										**33**										**34**										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		**34,4**										**33**										**34**										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)												**4**										**2**										
ДИСЦИПЛИНЫ		( )		54						54		ТО: 18□		18						18		ТО: 18□		72						72		ТО: 36□		
		(Предельное)		1134						162		ТО*: 18□		1134						162		ТО*: 18□		2 268						324		ТО*: 36□		
		(План)		**1080**	**655**	**191**	**72**	**392**	**317**	**108**	**30**	Э: 3		**1116**	**666**	**198**	**54**	**414**	**306**	**144**	**29**	Э: 3		**2 196**	**###**	**389**	**126**	**806**	**623**	**252**	**59**	Э: 6		
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	За	**144**	108			108	36		4		Экз	**144**	108			108	9	27	4		Экз За	**288**	216			216	45	27	8		142	1234
2	Б1.Б.2	Философия	Экз	**108**	54	18		36	27	27	3												Экз	**108**	54	18		36	27	27	3		66	1
3	Б1.Б.3	История											Экз	**108**	54	18		36	27	27	3		Экз	**108**	54	18		36	27	27	3		65	2
4	Б1.Б.4	Физическая культура и спорт	За	**72**	70	2		68	2		2												За	**72**	70	2		68	2		2		20	1
5	Б1.Б.5	Основы проектной деятельности											За	**108**	54	18		36	54		3		За	**108**	54	18		36	54		3		7	2
6	Б1.Б.6	Риторика и академическое письмо	За	**108**	54	18		36	54		3												За	**108**	54	18		36	54		3		76	1
7	Б1.Б.7	Математика	За	**72**	54	18		36	18		2												За	**72**	54	18		36	18		2		95	1
8	Б1.Б.8	Логика											За	**72**	36	18		18	36		2		За	**72**	36	18		18	36		2		66	2
9	Б1.Б.9	Современные информационные технологии	За	**72**	45	9	36		27		2												За	**72**	45	9	36		27		2		115	1
10	Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление											За	**72**	54	18		36	18		2		За	**72**	54	18		36	18		2		7	2
11	Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров											За	**72**	36	18		18	36		2		За	**72**	36	18		18	36		2		5	2
12	Б1.Б.13	Математический анализ											Экз К	**72**	36	18		18	9	27	2		Экз К	**72**	36	18		18	9	27	2		95	2
13	Б1.Б.18	Основы общей и органической химии	Экз	**180**	90	36	36	18	63	27	5		Экз	**144**	90	36	36	18	27	27	4		Экз(2)	**324**	180	72	72	36	90	54	9		136	12
14	Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия											За	**72**	54	18	18	18	18		2		За	**72**	54	18	18	18	18		2		136	23
15	Б1.Б.21	Введение в пищевую биотехнологию	Экз	**144**	72	36		36	45	27	4												Экз	**144**	72	36		36	45	27	4		136	1
16	Б1.Б.22	Основы биотехнологии											Экз КР	**180**	72	36		36	72	36	5		Экз КР	**180**	72	36		36	72	36	5		136	2
17	Б1.Б.31	История развития пищевой промышленности	Экз	**108**	72	36		36	9	27	3												Экз	**108**	72	36		36	9	27	3		136	1
18		Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол											За	**72**	72			72					За	**72**	72			72					20	23456
19	ФТД.1	Основы медицинских знаний	За	**72**	36	18		18	36		2												За	**72**	36	18		18	36		2		134	1
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(5)										Экз(5) За(5) КР К										Экз(9) За(10) КР К											
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА		(План)												108							3	2		108							3	2		
		Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)											ЗаО	108							3	2	ЗаО	108							3	2		2
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																		
КАНИКУЛЫ												2										6										8		

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель		
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				**1080**							**28**	21		**1224**							**32**	23		**2 304**							**60**	44		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				**1080**							**28**			**1224**							**32**			**2 304**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		**51,5**										**53**										**52**										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		**51**										**54**										**53**										
		в период гос.экзаменов																																
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		**26**										**26,3**										**26**										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		**26**										**26,3**										**26**										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		**4**										**4**										**4**										
ДИСЦИПЛИНЫ		( )		54						9		ТО: 18□		18								ТО: 18□		72						9		ТО: 36□		
		(Предельное)		1134						162		ТО*: 18□		1134						162		ТО*: 18□		2 268						324		ТО*: 36□		
		(План)		**1080**	**540**	**126**	**162**	**252**	**387**	**153**	**28**	Э: 3		**1116**	**544**	**184**	**72**	**288**	**410**	**162**	**29**	Э: 3		**2 196**	**###**	**310**	**234**	**540**	**797**	**315**	**57**	Э: 6		
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	За	**72**	36			36	36		2		Экз	**72**	36			36	9	27	2		Экз За	**144**	72			72	45	27	4		142	1234
2	Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности											За	**72**	22	4		18	50		2		За	**72**	22	4		18	50		2		43	4
3	Б1.Б.14	Физика	За	**72**	54	18	18	18	18		2												За	**72**	54	18	18	18	18		2		104	3
4	Б1.Б.15	Электротехника и электроника											Экз	**144**	54	18	36		45	45	4		Экз	**144**	54	18	36		45	45	4		55	4
5	Б1.Б.16	Теплотехника	Экз	**144**	54	18	36		54	36	4												Экз	**144**	54	18	36		54	36	4		61	3
6	Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии											Экз	**144**	90	36	36	18	18	36	4		Экз	**144**	90	36	36	18	18	36	4		136	4
7	Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия	Экз	**108**	36		36		36	36	3												Экз	**108**	36		36		36	36	3		136	23
8	Б1.Б.23	Основы технологий пищевых производств	Экз	**216**	90	18	36	36	99	27	6												Экз	**216**	90	18	36	36	99	27	6		136	3
9	Б1.Б.24	Методы моделирования продуктов питания											За	**144**	54	18		36	90		4		За	**144**	54	18		36	90		4		136	4
10	Б1.Б.29	Состав пищевых систем и методы его определения	За	**108**	54	18		36	54		3		Экз	**108**	72	36		36	9	27	3		Экз За	**216**	126	54		72	63	27	6		136	34
11	Б1.В.ОД.6	Основы проектирования предприятий и аппаратурно-технологические линии пищевых производств											За КП	**180**	72	36		36	108		5		За КП	**180**	72	36		36	108		5		136	45
12	Б1.В.ОД.8	Дисперсные системы в пищевых биотехнологиях											Экз	**180**	72	36		36	81	27	5		Экз	**180**	72	36		36	81	27	5		136	4
13		Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол	За	**72**	72			72					За	**72**	72			72					За(2)	**144**	144			144					20	23456
14	Б1.В.ДВ.1.1	Биоресурсы пищевого сырья	Экз	**144**	54	18	18	18	63	27	4												Экз	**144**	54	18	18	18	63	27	4		136	3
15	*Б1.В.ДВ.1.2*	*Санитария и гигиена питания*	Экз	**144**	54	18	18	18	63	27	4												Экз	**144**	54	18	18	18	63	27	4		136	3
16	Б1.В.ДВ.3.1	Общая пищевая биотехнология	Экз	**144**	90	36	18	36	27	27	4												Экз	**144**	90	36	18	36	27	27	4		136	3
17	*Б1.В.ДВ.3.2*	*Пищевая биотехнология продуктов животного и растительного происхождения*	Экз	**144**	90	36	18	36	27	27	4												Экз	**144**	90	36	18	36	27	27	4		136	3
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(5) За(3)										Экз(5) За(3) КП										Экз(10) За(6) КП											
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА		(План)												108							3	2		108							3	2		
		Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности											ЗаО	108							3	2	ЗаО	108							3	2		4
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																		
КАНИКУЛЫ												2										6										8		

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель		
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				**1116**							**29**	21		**1192**							**32**	23		**2 308**							**61**	44		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				**1116**							**29**			**1156**							**31**			**2 272**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		**54**										**52,8**										**54**										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		**48**										**45**										**47**										
		в период гос.экзаменов																																
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		**32,7**										**32**										**32**										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		**29**										**32**										**31**										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		**4,5**										**2,3**										**4**										
ДИСЦИПЛИНЫ		( )		18						18		ТО: 18□		50						27		ТО: 18□		68						45		ТО: 36□		
		(Предельное)		1026						162		ТО*: 16□		1134						162		ТО*: 18□		2 160						324		ТО*: 34□		
		(План)		**1008**	**594**	**162**	**108**	**324**	**270**	**144**	**26**	Э: 3		**1084**	**634**	**216**	**144**	**274**	**315**	**135**	**29**	Э: 3		**2 092**	**###**	**378**	**252**	**598**	**585**	**279**	**55**	Э: 6		
1	Б1.Б.20	Инженерная энзимология	За	**108**	72	36		36	36		3												За	**108**	72	36		36	36		3		136	5
2	Б1.Б.25	Общая и пищевая микробиология	За	**108**	90	18	36	36	18		3		Экз	**144**	90	18	36	36	27	27	4		Экз За	**252**	180	36	72	72	45	27	7		136	56
3	Б1.Б.26	Химия пищи	За	**72**	54	18		36	18		2		Экз	**108**	54	18		36	27	27	3		Экз За	**180**	108	36		72	45	27	5		136	56
4	Б1.Б.28	Структурно-технологические свойства пищевых систем	За	**144**	72	36		36	72		4												За	**144**	72	36		36	72		4		136	5
5	Б1.Б.30	Химия биологически активных веществ											Экз	**144**	108	36	72		9	27	4		Экз	**144**	108	36	72		9	27	4		136	6
6	Б1.В.ОД.5	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения											За	**72**	54	18		36	18		2		За	**72**	54	18		36	18		2		136	67
7	Б1.В.ОД.6	Основы проектирования предприятий и аппаратурно-технологические линии пищевых производств	Экз	**180**	54	18		36	72	54	5												Экз	**180**	54	18		36	72	54	5		136	45
8	Б1.В.ОД.7	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности	Экз	**180**	90	18	36	36	27	63	5												Экз	**180**	90	18	36	36	27	63	5		136	5
9	Б1.В.ОД.9	Процессы и аппараты биотехнологии											Экз	**180**	72	36	36		81	27	5		Экз	**180**	72	36	36		81	27	5		136	6
10	Б1.В.ОД.10	Пищевые и биологически активные добавки											Экз КР	**144**	72	36		36	45	27	4		Экз КР	**144**	72	36		36	45	27	4		136	6
11	Б1.В.ОД.11	Промышленная экология	Экз	**144**	90	18	36	36	27	27	4												Экз	**144**	90	18	36	36	27	27	4		136	5
12		Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол	За	**72**	72			72					За	**40**	40			40					За(2)	**112**	112			112					20	23456
13	Б1.В.ДВ.2.1	Дегустационный анализ пищевых продуктов											За	**108**	54	18		36	54		3		За	**108**	54	18		36	54		3		136	6
14	*Б1.В.ДВ.2.2*	*Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов*											За	**108**	54	18		36	54		3		За	**108**	54	18		36	54		3		136	6
15	Б1.В.ДВ.5.1	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания											За	**108**	72	36		36	36		3		За	**108**	72	36		36	36		3		136	67
16	*Б1.В.ДВ.5.2*	*Безопасность пищевой продукции*											За	**108**	72	36		36	36		3		За	**108**	72	36		36	36		3		136	67
17	ФТД.2	Биоэтика											За	**36**	18			18	18		1		За	**36**	18			18	18		1		134	6
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За(4)										Экз(5) За(3) КР										Экз(8) За(7) КР											
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА		(План)		108					108		3	2		108							3	2		216					108		6	4		
		Научно-исследовательская работа (Расср.)	ЗаО	108					108		3	2											ЗаО	108					108		3	2		5
		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика											ЗаО	108							3	2	ЗаО	108							3	2		6
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																		
КАНИКУЛЫ												2										6										8		

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель		
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СР	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				**1080**							**30**	21		**1080**							**30**	21		**2 160**							**60**	42		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				**1080**							**30**			**1080**							**30**			**2 160**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		**52,5**										**51,6**										**52**										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		**45**										**40,5**										**43**										
		в период гос.экзаменов												**36**										**18**										
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.		**28**										**27**										**28**										
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с ра		**28**										**27**										**28**										
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)																																
ДИСЦИПЛИНЫ		( )		54						27		ТО: 18□		54						27		ТО: 11□		108						54		ТО: 29□		
		(Предельное)		1134						162		ТО*: 18□		702						108		ТО*: 11□		1 836						270		ТО*: 29□		
		(План)		**1080**	**504**	**162**	**54**	**288**	**441**	**135**	**30**	Э: 3		**648**	**297**	**99**		**198**	**270**	**81**	**18**	Э: 2		**1 728**	**801**	**261**	**54**	**486**	**711**	**216**	**48**	Э: 5		
1	Б1.Б.27	Основные принципы переработки сырья	Экз КП	**144**	72	36		36	45	27	4												Экз КП	**144**	72	36		36	45	27	4		136	7
2	Б1.В.ОД.1	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием	За	**144**	54	18		36	90		4												За	**144**	54	18		36	90		4		136	7
3	Б1.В.ОД.2	Биотехнология рыбы и морепродуктов	За	**108**	72	18	18	36	36		3		Экз	**72**	33	11		22	12	27	2		Экз За	**180**	105	29	18	58	48	27	5		136	78
4	Б1.В.ОД.3	Биотехнология молока и молочных продуктов	За	**108**	72	18	18	36	36		3		Экз	**72**	33	11		22	12	27	2		Экз За	**180**	105	29	18	58	48	27	5		136	78
5	Б1.В.ОД.4	Биотехнология мяса и мясных продуктов	За	**144**	72	18	18	36	72		4		Экз	**72**	33	11		22	12	27	2		Экз За	**216**	105	29	18	58	84	27	6		136	78
6	Б1.В.ОД.5	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	Экз	**108**	54	18		36	18	36	3												Экз	**108**	54	18		36	18	36	3		136	67
7	Б1.В.ДВ.4.1	Гомеостаз и питание	Экз	**144**	54	18		36	54	36	4												Экз	**144**	54	18		36	54	36	4		136	7
8	*Б1.В.ДВ.4.2*	*Регуляция внутренних систем организма*	Экз	**144**	54	18		36	54	36	4												Экз	**144**	54	18		36	54	36	4		136	7
9	Б1.В.ДВ.5.1	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	Экз	**180**	54	18		36	90	36	5												Экз	**180**	54	18		36	90	36	5		136	67
10	*Б1.В.ДВ.5.2*	*Безопасность пищевой продукции*	Экз	**180**	54	18		36	90	36	5												Экз	**180**	54	18		36	90	36	5		136	67
11	Б1.В.ДВ.6.1	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством											За	**144**	66	22		44	78		4		За	**144**	66	22		44	78		4		136	8
12	*Б1.В.ДВ.6.2*	*Системы управления качеством пищевых продуктов*											За	**144**	66	22		44	78		4		За	**144**	66	22		44	78		4		136	8
13	Б1.В.ДВ.7.1	Биотехнология продуктов функционального назначения											За	**144**	66	22		44	78		4		За	**144**	66	22		44	78		4		136	8
14	*Б1.В.ДВ.7.2*	*Биотехнология продуктов специализированного назначения*											За	**144**	66	22		44	78		4		За	**144**	66	22		44	78		4		136	8
15	Б1.В.ДВ.8.1	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения											За	**144**	66	22		44	78		4		За	**144**	66	22		44	78		4		136	8
16	*Б1.В.ДВ.8.2*	*Биотехнологии в обеспечении оптимального питания*											За	**144**	66	22		44	78		4		За	**144**	66	22		44	78		4		136	8
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(4) КП										Экз(4) За(3)										Экз(8) За(7) КП											
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА		(План)												108							3	2		108							3	2		
		Преддипломная практика											ЗаО	108							3	2	ЗаО	108							3	2		8
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ														324							9	6		324							9	6		
	Б3.Г.1	Подготовка к сдаче государственного экзамена												**36**					36		1			**36**					36		1		136	8
	Б3.Г.2	Сдача государственного экзамена											Экз	**72**					72		2		Экз	**72**					72		2		136	8
ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР		(План)												216							6	4		216							6	4		
		Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы											Экз	108							3	2	Экз	108							3	2		8
		Защита выпускной квалификационной работы											Экз	108							3	2	Экз	108							3	2		8
КАНИКУЛЫ												2										8										10		

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

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
					Мин.	Макс.	Факт												
	Итого				236	252	243	62	30	32	60	28	32	61	29	32	60	30	30
	Итого по ООП (без факультативов)				234	246	240	60	28	32	60	28	32	60	29	31	60	30	30
	Итого по блоку Б1	57%	43%	37.6%	216	219	216	57	28	29	57	28	29	54	26	28	48	30	18
Б1	Дисциплины (модули)	57%	43%	37.6%	216	219	216	57	28	29	57	28	29	54	26	28	48	30	18
Б1.Б	Базовая часть				114	126	123	57	28	29	39	20	19	23	12	11	4	4	
Б1.В	Вариативная часть				93	102	93				18	8	10	31	14	17	44	26	18
Б2	Практики				12	18	15	3		3	3		3	6	3	3	3		3
Б2.Б	Базовая часть																		
Б2.В	Вариативная часть				12	18	15	3		3	3		3	6	3	3	3		3
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9
Б3.В	Вариативная часть																		
ФТД	Факультативы				2	6	3	2	2					1		1			
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					32.58%												
		в интерактивной форме					32.9%												
	Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)					53	-	54	54	-	51.5	53	-	54	52.8	-	52.5	51.6
		ООП, факультативы (в период экз. сессий)					46.2	-	36	48	-	51	54	-	48	45	-	45	40.5
		в период гос.экзаменов					36	-			-			-			-		36
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.к.)(чистое ТО)					30.1	-	34.4	33	-	26	26.3	-	32.7	32	-	28	27
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с расср. практ. и НИР					29.6	-	34.4	33	-	26	26.3	-	29	32	-	28	27
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)					2.5	-		4	-	4	4	-	4.5	2.3	-		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						9	4	5	10	5	5	8	3	5	8	4	4
		ЗАЧЕТЫ (За)						10	5	5	6	3	3	7	4	3	7	4	3
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)																	
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)									1		1				1	1	
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)						1		1				1		1			
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)						1		1									
		ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)																	
		РЕФЕРАТЫ (Реф)																	
		ЭССЕ (Эс)																	
		РГР (РГР)																	