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*

"18" июня 2018 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 04-18 от 21.06.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

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: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 4г

+	*Основной*	*Виды деятельности*
+	+	научно-исследовательская
+	-	производственно-технологическая
+	-	организационно-управленческая
+	-	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ от 22.03.2017 N485

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента организации образовательной деятельности _____ */ П.В. Кузьмин/*

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе _____ */ Е.В. Хожаенко/*

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	К	К			*																Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К
																			*																																	
																			*																																	
																		*	*																																	
																		*	Э																*						*												
																		*	Э																	*																		
II										*									*	Э	Э	Э	К			*																Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К
																			*																																	
																			*																																	
																		*	*																																	
																		*	Э																*						*												
																		*	Э								*																										
III										*									*	Э	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	К	К	К	К	К	К	К	К
										*									*																Э	Э				Д				К							
																			*																Э	Э				Д				К							
																			*																Э	Э				Д				К							
																		*	*																Э	Э				Д				К							
																		*	Э																*	Э				*				К							
																		*	Э								*								Э	*				Д				К							

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	17 2/6	17 2/6	34 4/6	17 2/6	17 1/6	34 3/6	17 4/6	16 1/6	33 5/6	17 2/6	10 4/6	28	131
Э	Экзаменационные сессии	2 2/6	3	5 2/6	3 2/6	3	6 2/6	3	3	6	2 2/6	1 4/6	4	21 4/6
У	Учебная практика		2	2		2	2							4
П	Производственная практика								2	2		2	2	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											2	2	2
К	Каникулы	2	6	8	1	6	7	2	6	8	2	7 5/6	9 5/6	32 5/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6□ (8	4/6□ (4	2□ (12 дн)	1 2/6□ (8	5/6□ (5	2 1/6□ (13	1 2/6□ (8	5/6□ (5	2 1/6□ (13	1 2/6□ (8	5/6□ (5	2 1/6□ (13	8 3/6□ (51
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		23	29	**52**	23	29	**52**	24	28	**52**	23	29	**52**	208
Студентов		20												
Групп		1												

-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1															
																Сем. 1								Сем. 2							
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	Интер часы	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)																															
Базовая часть																															
Б1.Б.01	**Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)**	**24**	**13**				16	**16**		**576**	**576**	**288**	**216**	**72**	**288**	4	**144**			**72**		**72**		4	**144**			**72**		**36**	**36**
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	2	1				8	8	36	288	288	144	108	36	144	4	144			72		72		4	144			72		36	36
Б1.Б.01.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	4	3				8	8	36	288	288	144	108	36	144																
Б1.Б.02	**Физическая культура (общеуниверситетский модуль)**		**1**				2	**2**		**72**	**72**	**70**	**2**		**36**	2	**72**	**2**		**68**		**2**									
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	70	2		36	2	72	2		68		2									
Б1.Б.03	**Академический модуль**		**122234**				15	**15**		**540**	**540**	**188**	**352**		**110**	2	**72**			**18**		**54**		8	**288**	**62**		**36**		**190**	
Б1.Б.03.01	Философия		3				3	3	36	108	108	54	54		18																
Б1.Б.03.02	История		2				3	3	36	108	108	54	54		54									3	108	36		18		54	
Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)		1				2	2	36	72	72	18	54		8	2	72			18		54									
Б1.Б.03.04	Логика		2				2	2	36	72	72	36	36		26									2	72	18		18		36	
Б1.Б.03.05	Экономика		2				3	3	36	108	108	8	100											3	108	8				100	
Б1.Б.03.06	Правоведение		4				2	2	36	72	72	18	54		4																
Б1.Б.04	**Физико-математический модуль**	**1122**	**14**				15	**15**		**540**	**540**	**270**	**162**	**108**	**44**	8	**288**	**54**	**54**	**36**		**90**	**54**	4	**144**	**36**	**18**	**18**		**18**	**54**
Б1.Б.04.01	Высшая математика	12					4	4	36	144	144	72	18	54	12	2	72	18		18		9	27	2	72	18		18		9	27
Б1.Б.04.02	Информатика		1				3	3	36	108	108	54	54		8	3	108	18	36			54									
Б1.Б.04.03	Математическое моделирование		4				3	3	36	108	108	54	54		20																
Б1.Б.04.04	Физика	12					5	5	36	180	180	90	36	54	4	3	108	18	18	18		27	27	2	72	18	18			9	27
Б1.Б.05	**Модуль химии**	**123346**	**4**				25	**25**		**900**	**900**	**540**	**171**	**189**	**114**	5	**180**	**18**	**36**	**18**		**72**	**36**	3	**108**	**18**	**36**	**18**		**9**	**27**
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	12					8	8	36	288	288	144	81	63	24	5	180	18	36	18		72	36	3	108	18	36	18		9	27
Б1.Б.05.02	Органическая химия и биоорганическая химия	34					6	6	36	216	216	144	18	54	20																
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	3					4	4	36	144	144	90	9	45	20																
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия		4				3	3	36	108	108	72	36		38																
Б1.Б.05.05	Химия биологически активных веществ	6					4	4	36	144	144	90	27	27	12																
Б1.Б.06	**Модуль безопасности жизнедеятельности**		**456**				8	**8**		**288**	**288**	**166**	**122**		**42**																
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности		4				2	2	36	72	72	22	50		10																
Б1.Б.06.02	Промышленная экология		5				3	3	36	108	108	90	18		12																
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария		6				3	3	36	108	108	54	54		20																
Б1.Б.07	**Модуль проектирования и инженерии**	**46**	**23**		**6**		14	**14**		**504**	**504**	**216**	**189**	**99**	**88**									3	**108**	**18**		**36**		**54**	
Б1.Б.07.01	Инженерная графика		2				3	3	36	108	108	54	54		36									3	108	18		36		54	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования		3				3	3	36	108	108	54	54		12																
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	4					4	4	36	144	144	54	27	63	20																
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	6			6		4	4	36	144	144	54	54	36	20																
Б1.Б.08	**Модуль биологии**	**4567**					16	**16**		**576**	**576**	**324**	**117**	**135**	**46**																
Б1.Б.08.01	Биохимия	4					4	4	36	144	144	90	18	36	12																
Б1.Б.08.02	Общая биология и микробиология	5					4	4	36	144	144	90	18	36	10																
Б1.Б.08.03	Промышленная микробиология и биотехнология	6					4	4	36	144	144	72	45	27	12																
Б1.Б.08.04	Инженерная энзимология	7					4	4	36	144	144	72	36	36	12																
Б1.Б.09	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	1					4	4	36	144	144	72	36	36	36	4	144	36		36		36	36								
							115	*115*		*4140*	*4140*	*2134*	*1367*	*639*	*804*	*25*	*900*	*110*	*90*	*248*		*326*	*126*	*22*	*792*	*134*	*54*	*180*		*307*	*117*

-	-	Курс 2																Курс 3															
		Сем. 3								Сем. 4								Сем. 5								Сем. 6							
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)																																	
Базовая часть																																	
Б1.Б.01	**Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)**	4	**144**			**72**		**72**		4	**144**			**72**		**36**	**36**																
Б1.Б.01.01	Иностранный язык																																
Б1.Б.01.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	4	144			72		72		4	144			72		36	36																
Б1.Б.02	**Физическая культура (общеуниверситетский модуль)**																																
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт																																
Б1.Б.03	**Академический модуль**	3	**108**	**36**		**18**		**54**		2	**72**	**18**				**54**																	
Б1.Б.03.01	Философия	3	108	36		18		54																									
Б1.Б.03.02	История																																
Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)																																
Б1.Б.03.04	Логика																																
Б1.Б.03.05	Экономика																																
Б1.Б.03.06	Правоведение									2	72	18				54																	
Б1.Б.04	**Физико-математический модуль**									3	**108**	**18**		**36**		**54**																	
Б1.Б.04.01	Высшая математика																																
Б1.Б.04.02	Информатика																																
Б1.Б.04.03	Математическое моделирование									3	108	18		36		54																	
Б1.Б.04.04	Физика																																
Б1.Б.05	**Модуль химии**	7	**252**	**36**	**72**	**54**		**18**	**72**	6	**216**	**36**	**72**	**36**		**45**	**27**									4	**144**	**36**	**18**	**36**		**27**	**27**
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия																																
Б1.Б.05.02	Органическая химия и биоорганическая химия	3	108	18	36	18		9	27	3	108	18	36	18		9	27																
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	4	144	18	36	36		9	45																								
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия									3	108	18	36	18		36																	
Б1.Б.05.05	Химия биологически активных веществ																									4	144	36	18	36		27	27
Б1.Б.06	**Модуль безопасности жизнедеятельности**									2	**72**	**4**		**18**		**50**		3	**108**	**18**	**36**	**36**		**18**		3	**108**	**18**		**36**		**54**	
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности									2	72	4		18		50																	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология																	3	108	18	36	36		18									
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария																									3	108	18		36		54	
Б1.Б.07	**Модуль проектирования и инженерии**	3	**108**	**18**		**36**		**54**		4	**144**	**18**	**36**			**27**	**63**									4	**144**	**18**	**36**			**54**	**36**
Б1.Б.07.01	Инженерная графика																																
Б1.Б.07.02	Основы проектирования	3	108	18		36		54																									
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника									4	144	18	36			27	63																
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии																									4	144	18	36			54	36
Б1.Б.08	**Модуль биологии**									4	**144**	**18**	**36**	**36**		**18**	**36**	4	**144**	**18**	**36**	**36**		**18**	**36**	4	**144**	**18**	**18**	**36**		**45**	**27**
Б1.Б.08.01	Биохимия									4	144	18	36	36		18	36																
Б1.Б.08.02	Общая биология и микробиология																	4	144	18	36	36		18	36								
Б1.Б.08.03	Промышленная микробиология и биотехнология																									4	144	18	18	36		45	27
Б1.Б.08.04	Инженерная энзимология																																
Б1.Б.09	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность																																
		17	*612*	*90*	*72*	*180*		*198*	*72*	*25*	*900*	*112*	*144*	*198*		*284*	*162*	*7*	*252*	*36*	*72*	*72*		*36*	*36*	*15*	*540*	*90*	*72*	*108*		*180*	*90*

-	-	Курс 4																Закрепленная кафедра		-
		Сем. 7								Сем. 8										
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)																				
Базовая часть																				
Б1.Б.01	**Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)**																			**ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8**
Б1.Б.01.01	Иностранный язык																	142	Академический департамент английского языка	ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8
Б1.Б.01.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)																	142	Академический департамент английского языка	ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8
Б1.Б.02	**Физическая культура (общеуниверситетский модуль)**																			**ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15**
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт																	152	Департамент физического воспитания	ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15
Б1.Б.03	**Академический модуль**																			**ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-8; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-6; ПК-8**
Б1.Б.03.01	Философия																	140	Департамент философии и религиоведения	ОК-1; ОК-6; ОК-8; ОК-10; ОК-14; ПК-8
Б1.Б.03.02	История																	137	Департамент истории и археологии	ОК-1; ОК-2; ОК-10; ОК-14
Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)																	76	Русского языка и литературы	ОК-1; ОК-6
Б1.Б.03.04	Логика																	140	Департамент философии и религиоведения	ОК-1; ОК-3; ОК-5; ОК-14; ОПК-2
Б1.Б.03.05	Экономика																	155	Департамент экономических наук	ОК-1; ОК-2; ОК-4; ОК-11; ОПК-1
Б1.Б.03.06	Правоведение																	83	Теории истории государства и права	ОК-1; ОК-2; ОК-12; ОК-13; ОПК-4; ПК-6
Б1.Б.04	**Физико-математический модуль**																			**ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-11; ПК-12**
Б1.Б.04.01	Высшая математика																	95	Алгебры, геометрии и анализа	ОК-4; ОК-5; ОПК-2
Б1.Б.04.02	Информатика																	101	Информатики, математического и компьютерного моделирования	ОК-1; ОК-5; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-12
Б1.Б.04.03	Математическое моделирование																	101	Информатики, математического и компьютерного моделирования	ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ПК-11
Б1.Б.04.04	Физика																	104	Общей и экспериментальной физики	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.05	**Модуль химии**																			**ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-9; ПК-10**
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9
Б1.Б.05.02	Органическая химия и биоорганическая химия																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.05	Химия биологически активных веществ																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-9
Б1.Б.06	**Модуль безопасности жизнедеятельности**																			**ОК-3; ОК-9; ОК-13; ОПК-3; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-18; ПК-19**
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности																	43	Безопасности жизнедеятельности в техносфере	ОК-3; ОК-9; ОК-13; ОПК-6; ПК-4
Б1.Б.06.02	Промышленная экология																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-9; ОПК-6; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7
Б1.Б.07	**Модуль проектирования и инженерии**																			**ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-19**
Б1.Б.07.01	Инженерная графика																	115	Информационных систем управления	ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-19
Б1.Б.07.02	Основы проектирования																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника																	55	Электроэнергетики и электротехники	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-19
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.Б.08	**Модуль биологии**	4	**144**	**36**	**36**			**36**	**36**											**ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17**
Б1.Б.08.01	Биохимия																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9
Б1.Б.08.02	Общая биология и микробиология																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9
Б1.Б.08.03	Промышленная микробиология и биотехнология																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17
Б1.Б.08.04	Инженерная энзимология	4	144	36	36			36	36									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17
Б1.Б.09	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-9
		4	*144*	*36*	*36*			*36*	*36*											

-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1															
																Сем. 1								Сем. 2							
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	Интер часы	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль
Вариативная часть																															
Б1.В.01	**Технологический модуль**	**233555677**	**45**		**4**	**7**	44	**44**		**1584**	**1584**	**810**	**414**	**360**	**214**									4	**144**	**36**		**36**		**45**	**27**
Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология	2					4	4	36	144	144	72	45	27										4	144	36		36		45	27
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	3					4	4	36	144	144	72	18	54	16																
Б1.В.01.03	Теплотехника	3					3	3	36	108	108	54	18	36	8																
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности		4		4		4	4	36	144	144	72	72																		
Б1.В.01.05	Пищевая химия	5					4	4	36	144	144	72	27	45	24																
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	5					4	4	36	144	144	72	27	45	27																
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	5					5	5	36	180	180	90	54	36	27																
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем		5				3	3	36	108	108	72	36		10																
Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки	6					5	5	36	180	180	72	45	63	30																
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	7					4	4	36	144	144	54	63	27	36																
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	7				7	4	4	36	144	144	108	9	27	36																
Б1.В.02	**Модуль биотехнологии пищевых продуктов**	**8888**	**57777**			**5**	23	**23**		**828**	**828**	**336**	**384**	**108**	**129**																
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология		5			5	4	4	36	144	144	72	72		2																
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	8	7				5	5	36	180	180	66	87	27	19																
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	8	7				5	5	36	180	180	66	87	27	35																
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	8	7				5	5	36	180	180	66	87	27	38																
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	8	7				4	4	36	144	144	66	51	27	35																
Б1.В.03	Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол		23456							328	328	328													72			72			
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**1**				2	**2**		**72**	**72**	**54**	**18**		**18**	2	**72**	**18**		**36**		**18**									
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности		1				2	2	36	72	72	54	18		18	2	72	18		36		18									
Б1.В.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии		1				2	2	36	72	72	54	18		18	2	72	18		36		18									
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**2**				2	**2**		**72**	**72**	**36**	**36**		**22**									2	**72**	**18**		**18**		**36**	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов		2				2	2	36	72	72	36	36		22									2	72	18		18		36	
Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции		2				2	2	36	72	72	36	36		22									2	72	18		18		36	
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**1**				2	**2**		**72**	**72**	**36**	**36**			2	**72**			**36**		**36**									
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск		1				2	2	36	72	72	36	36			2	72			36		36									
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети		1				2	2	36	72	72	36	36			2	72			36		36									
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**		**3**				2	**2**		**72**	**72**	**54**	**18**																		
Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли		3				2	2	36	72	72	54	18																		
Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности		3				2	2	36	72	72	54	18																		
Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**		**3**				2	**2**		**72**	**72**	**54**	**18**																		
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология		3				2	2	36	72	72	54	18																		
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания		3				2	2	36	72	72	54	18																		
Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**		**5**				2	**2**		**72**	**72**	**54**	**18**																		
Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств		5				2	2	36	72	72	54	18																		
Б1.В.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья		5				2	2	36	72	72	54	18																		
Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**		**6**				4	**4**		**144**	**144**	**72**	**72**		**27**																
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания		6				4	4	36	144	144	72	72		27																
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами		6				4	4	36	144	144	72	72		27																

-	-	Курс 2																Курс 3															
		Сем. 3								Сем. 4								Сем. 5								Сем. 6							
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль
Вариативная часть																																	
Б1.В.01	**Технологический модуль**	7	**252**	**54**	**36**	**36**		**36**	**90**	4	**144**	**18**		**54**		**72**		16	**576**	**126**	**108**	**72**		**144**	**126**	5	**180**	**36**	**36**			**45**	**63**
Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология																																
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	4	144	36		36		18	54																								
Б1.В.01.03	Теплотехника	3	108	18	36			18	36																								
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности									4	144	18		54		72																	
Б1.В.01.05	Пищевая химия																	4	144	36	18	18		27	45								
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья																	4	144	36	18	18		27	45								
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения																	5	180	18	36	36		54	36								
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем																	3	108	36	36			36									
Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки																									5	180	36	36			45	63
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли																																
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания																																
Б1.В.02	**Модуль биотехнологии пищевых продуктов**																	4	**144**	**18**	**18**	**36**		**72**									
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология																	4	144	18	18	36		72									
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов																																
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов																																
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов																																
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения																																
Б1.В.03	Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол		72			72					72			72					72			72					40			40			
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**																																
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности																																
Б1.В.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии																																
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**																																
Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов																																
Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции																																
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**																																
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск																																
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети																																
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**	2	**72**	**18**		**36**		**18**																									
Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли	2	72	18		36		18																									
Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности	2	72	18		36		18																									
Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**	2	**72**	**18**		**36**		**18**																									
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология	2	72	18		36		18																									
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания	2	72	18		36		18																									
Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**																	2	**72**	**18**		**36**		**18**									
Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств																	2	72	18		36		18									
Б1.В.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья																	2	72	18		36		18									
Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**																									4	**144**	**18**		**54**		**72**	
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания																									4	144	18		54		72	
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами																									4	144	18		54		72	

-	-	Курс 4																Закрепленная кафедра		-
		Сем. 7								Сем. 8										
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
Вариативная часть																				
Б1.В.01	**Технологический модуль**	8	**288**	**54**	**36**	**72**		**72**	**54**											**ОК-5; ОПК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-19**
Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-9; ПК-11
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-1; ПК-13; ПК-15
Б1.В.01.03	Теплотехника																	61	Теплоэнергетики и теплотехники	ПК-14; ПК-19
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-14; ПК-15
Б1.В.01.05	Пищевая химия																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ПК-9
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-1; ПК-15; ПК-17
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13
Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-9
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	4	144	18		36		63	27									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-1; ПК-7
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	4	144	36	36	36		9	27									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-6; ПК-10
Б1.В.02	**Модуль биотехнологии пищевых продуктов**	8	**288**	**72**	**72**			**144**		11	**396**	**40**	**40**	**40**		**168**	**108**			**ОК-4; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17; ПК-18**
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4; ОПК-7; ПК-17; ПК-18
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	2	72	18	18			36		3	108	10	10	10		51	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	2	72	18	18			36		3	108	10	10	10		51	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	2	72	18	18			36		3	108	10	10	10		51	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	2	72	18	18			36		2	72	10	10	10		15	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.03	Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол																	152	Департамент физического воспитания	ОК-15
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**																			**ОК-10; ОПК-4; ПК-8**
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-10; ОПК-4; ПК-8
Б1.В.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-10; ОПК-4; ПК-8
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**																			**ОПК-1; ПК-9**
Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**																			**ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12**
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**																			**ПК-1; ПК-6; ПК-10**
Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-6; ПК-10
Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-6; ПК-10
Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**																			**ОПК-3; ОПК-7; ПК-4**
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОПК-7; ПК-4
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОПК-7; ПК-4
Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**																			**ОПК-7; ПК-2**
Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-2
Б1.В.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-2
Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**																			**ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16**
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16

-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1															
																Сем. 1								Сем. 2							
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	Интер часы	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль
Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**		**6**				4	**4**		**144**	**144**	**72**	**72**		**27**																
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология		6				4	4	36	144	144	72	72		27																
Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств		6				4	4	36	144	144	72	72		27																
Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**	**7**					3	**3**		**108**	**108**	**54**	**18**	**36**	**9**																
Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание	7					3	3	36	108	108	54	18	36	9																
Б1.В.ДВ.09.02	Диетология	7					3	3	36	108	108	54	18	36	9																
Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**		**7**				3	**3**		**108**	**108**	**54**	**54**		**18**																
Б1.В.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов		7				3	3	36	108	108	54	54		18																
Б1.В.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов		7				3	3	36	108	108	54	54		18																
Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**	**7**					4	**4**		**144**	**144**	**72**	**36**	**36**	**16**																
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли	7					4	4	36	144	144	72	36	36	16																
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	7					4	4	36	144	144	72	36	36	16																
Б1.В.ДВ.12	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12**		**8**				4	**4**		**144**	**144**	**30**	**114**		**6**																
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания		8				4	4	36	144	144	30	114		6																
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения		8				4	4	36	144	144	30	114		6																
							101	*101*		*3964*	*3964*	*2116*	*1308*	*540*	*486*	*4*	*144*	*18*		*72*		*54*		*6*	*288*	*54*		*126*		*81*	*27*
							216	*216*		*8104*	*8104*	*4250*	*2675*	*1179*	*1290*	*29*	*1044*	*128*	*90*	*320*		*380*	*126*	*28*	*1080*	*188*	*54*	*306*		*388*	*144*
Блок 2.Практики																															
Вариативная часть																															
Б2.В.01	**Учебная практика**			**24**			6	**6**		**216**	**216**	**36**	**180**											3	**108**				**18**	**90**	
Б2.В.01.01(У)	Учебно-ознакомительная			2			3	3	36	108	108	18	90											3	108				18	90	
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			4			3	3	36	108	108	18	90																		
Б2.В.02	**Производственная практика**			**688**			9	**9**		**324**	**324**	**54**	**270**																		
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)			6			3	3	36	108	108	18	90																		
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа			8			3	3	36	108	108	18	90																		
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика			8			3	3	36	108	108	18	90																		
							15	*15*		*540*	*540*	*90*	*450*											*3*	*108*				*18*	*90*	
							15	*15*		*540*	*540*	*90*	*450*											*3*	*108*				*18*	*90*	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																															
Базовая часть																															
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена						1	1	36	36	36	18	18																		
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	8					2	2	36	72	72		36	36																	
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы						3	3	36	108	108	18	90																		
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	8					3	3	36	108	108		72	36																	
							9	*9*		*324*	*324*	*36*	*216*	*72*																	
							9	*9*		*324*	*324*	*36*	*216*	*72*																	
ФТД.Факультативы																															
Вариативная часть																															
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний		8				1	1	36	36	36	27	9																		
ФТД.В.02	Биоэтика		2				1	1	36	36	36	18	18											1	36			18		18	
							2	*2*		*72*	*72*	*45*	*27*											*1*	*36*			*18*		*18*	
							2	*2*		*72*	*72*	*45*	*27*											*1*	*36*			*18*		*18*	

-	-	Курс 2																Курс 3															
		Сем. 3								Сем. 4								Сем. 5								Сем. 6							
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль
Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**																									4	**144**	**18**	**36**	**18**		**72**	
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология																									4	144	18	36	18		72	
Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств																									4	144	18	36	18		72	
Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**																																
Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание																																
Б1.В.ДВ.09.02	Диетология																																
Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**																																
Б1.В.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов																																
Б1.В.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов																																
Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**																																
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли																																
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств																																
Б1.В.ДВ.12	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12**																																
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания																																
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения																																
		11	*468*	*90*	*36*	*180*		*72*	*90*	*4*	*216*	*18*		*126*		*72*		*22*	*864*	*162*	*126*	*216*		*234*	*126*	*13*	*508*	*72*	*72*	*112*		*189*	*63*
		28	*1080*	*180*	*108*	*360*		*270*	*162*	*29*	*1116*	*130*	*144*	*324*		*356*	*162*	*29*	*1116*	*198*	*198*	*288*		*270*	*162*	*28*	*1048*	*162*	*144*	*220*		*369*	*153*
Блок 2.Практики																																	
Вариативная часть																																	
Б2.В.01	**Учебная практика**									3	**108**				**18**	**90**																	
Б2.В.01.01(У)	Учебно-ознакомительная																																
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности									3	108				18	90																	
Б2.В.02	**Производственная практика**																									3	**108**				**18**	**90**	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)																									3	108				18	90	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа																																
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика																																
										3	*108*				*18*	*90*										*3*	*108*				*18*	*90*	
										3	*108*				*18*	*90*										*3*	*108*				*18*	*90*	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																	
Базовая часть																																	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена																																
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена																																
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы																																
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы																																
ФТД.Факультативы																																	
Вариативная часть																																	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний																																
ФТД.В.02	Биоэтика																																

-	-	Курс 4																Закрепленная кафедра		-
		Сем. 7								Сем. 8										
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**																			**ПК-9; ПК-10; ПК-18**
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**	3	**108**	**18**		**36**		**18**	**36**											**ОПК-3; ПК-3**
Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание	3	108	18		36		18	36									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ПК-3
Б1.В.ДВ.09.02	Диетология	3	108	18		36		18	36									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ПК-3
Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**	3	**108**	**18**	**36**			**54**												**ОПК-1; ПК-6**
Б1.В.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов	3	108	18	36			54										136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	3	108	18	36			54										136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**	4	**144**	**36**		**36**		**36**	**36**											**ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6**
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли	4	144	36		36		36	36									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	4	144	36		36		36	36									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.12	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12**									4	**144**	**10**	**20**			**114**				**ПК-1; ПК-2; ПК-17**
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания									4	144	10	20			114		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-17
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения									4	144	10	20			114		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-17
		26	*936*	*198*	*144*	*144*		*324*	*126*	*15*	*540*	*50*	*60*	*40*		*282*	*108*			
		30	*1080*	*234*	*180*	*144*		*360*	*162*	*15*	*540*	*50*	*60*	*40*		*282*	*108*			
Блок 2.Практики																				
Вариативная часть																				
Б2.В.01	**Учебная практика**																			**ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ОПК-6; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-19**
Б2.В.01.01(У)	Учебно-ознакомительная																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-4; ПК-7; ПК-12
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-4; ОК-9; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-19
Б2.В.02	**Производственная практика**									6	**216**				**36**	**180**				**ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; 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**
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа									3	108				18	90		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика									3	108				18	90		136	Департамент пищевых наук и технологий	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
										6	*216*				*36*	*180*				
										6	*216*				*36*	*180*				
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																				
Базовая часть																				
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена									1	36				18	18		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-5; ОК-7; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-14; ПК-15; ПК-18; ПК-19
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена									2	72					36	36			ОК-4; ОК-6; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-14; ОПК-2; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы									3	108				18	90		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-5; ОК-7; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-14; ПК-15; ПК-18; ПК-19
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы									3	108					72	36			ОК-4; ОК-6; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-14; ОПК-2; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
										9	*324*				*36*	*216*	*72*			
										9	*324*				*36*	*216*	*72*			
ФТД.Факультативы																				
Вариативная часть																				
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний									1	36	9		18		9		150	Департамент клинической медицины	ОК-1; ОК-14; ОПК-3; ПК-4
ФТД.В.02	Биоэтика																	156	Департамент общественного здоровья и профилактической медицины	ОК-1; ПК-3
										1	*36*	*9*		*18*		*9*				
										1	*36*	*9*		*18*		*9*				

Индекс	Содержание	Код
Вид деятельности		
ОК-1	способностью к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	ОК
Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.01.Д1	Иностранный язык	
Б1.Б.01.Д2	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
Б1.Б.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.02.Д1	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.Д1	Философия	
Б1.Б.03.Д2	История	
Б1.Б.03.Д3	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)	
Б1.Б.03.Д4	Логика	
Б1.Б.03.Д5	Экономика	
Б1.Б.03.Д6	Правоведение	
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.Д1	Информатика	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.Д2	Основы проектирования	
Б2.Б.01	Учебная практика	
Б2.Б.01.Д(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.Б.02	Производственная практика	
Б2.Б.02.Д(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологической практике)	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.05(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
ФТД.В.02	Безопасность	
ОК-2	готовностью интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	ОК
Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.01.Д1	Иностранный язык	
Б1.Б.01.Д2	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.Д2	История	
Б1.Б.03.Д5	Экономика	
Б1.Б.03.Д6	Правоведение	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.05(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-3	способностью принимать инициативу и принимать ответственные решения, основывая ответственность за результаты своей профессиональной	ОК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.Д4	Логика	
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.Д1	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.Д2	Основы проектирования	
Б2.Б.02	Производственная практика	
Б2.Б.02.Д(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологической практике)	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.05(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-4	способностью творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда	ОК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.Д5	Экономика	
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.Д1	Высшая математика	
Б1.Б.04.Д3	Математическое моделирование	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.Д1	Инженерная графика	
Б1.Б.07.Д2	Основы проектирования	
Б1.Б.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.Б.02.Д1	Общая пищевая биотехнология	
Б1.Б.08.ОГ.Д1	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.Б.08.ОГ.Д2	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б2.Б.01	Учебная практика	
Б2.Б.01.Д(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.Б.02	Производственная практика	
Б2.Б.02.Д(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологической практике)	
Б3.Б.01(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.05(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ОК-5	способностью использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.Д4	Логика	
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.Д1	Высшая математика	
Б1.Б.04.Д2	Информатика	
Б1.Б.04.Д3	Математическое моделирование	
Б1.Б.04.Д4	Физика	
Б1.Б.05	Модуль химии	
Б1.Б.05.Д1	Общая и неорганическая химия	
Б1.Б.05.Д2	Органическая химия и биоорганическая химия	
Б1.Б.05.Д3	Аналитическая и коллоидная химия	
Б1.Б.05.Д4	Аналитическая химия	
Б1.Б.05.Д5	Химия биологически активных веществ	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.Д1	Инженерная графика	
Б1.Б.07.Д2	Основы проектирования	
Б1.Б.07.Д3	Электротехника и электроника	
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.Б.08.Д1	Экология	
Б1.Б.08.Д2	Общая биология и микробиология	
Б1.Б.08.Д3	Промышленная микробиология и биотехнология	
Б1.Б.08.Д4	Инженерная энзимология	
Б1.Б.01	Технологический модуль	
Б1.Б.01.Д2	Основы технологии пищевых производств	
Б1.Б.01.Д6	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.Б.01.Д8	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	
Б1.Б.09.11.Д4	Оборудование и технологический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.Б.09.11.Д2	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.Б.01	Учебная практика	
Б2.Б.01.Д(У)	Учебно-ознакомительная	
Б2.Б.02	Производственная практика	
Б2.Б.02.Д(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологической практике)	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.05(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-6	способностью понимать, использовать, порождать и грамотно излагать инновационные идеи на русском языке в рассуждениях, публикациях, общественных дискуссиях	ОК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.Д1	Философия	
Б1.Б.03.Д3	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)	
Б3.Б.01(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ОК-7	владением иностранным языком в устной и письменной формах для осуществления межкультурной и информационной коммуникации	ОК
Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.01.Д1	Иностранный язык	
Б1.Б.01.Д2	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.05(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-8	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.Д1	Философия	
Б3.Б.01(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.Д1	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.06.Д3	Охрана труда и производственная санитария	
Б2.Б.01	Учебная практика	
Б2.Б.01.Д(У)	Учебно-ознакомительная	
Б2.Б.01.Д(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.Б.02	Производственная практика	
Б2.Б.02.Д(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологической практике)	
Б3.Б.01(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.05(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ОК-10	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.Д1	Философия	
Б1.Б.03.Д2	История	
Б1.В.ДВ.03.Д1	История развития пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.03.Д2	История развития мировой и отечественной биотехнологии	
Б2.Б.01	Учебная практика	
Б2.Б.01.Д(У)	Учебно-ознакомительная	
Б3.Б.01(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.05(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ОК-11	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.Д5	Экономика	
Б2.Б.02	Производственная практика	
Б2.Б.02.Д(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологической практике)	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.05(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-12	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.Д6	Правоведение	
Б2.Б.01	Учебная практика	
Б2.Б.01.Д(У)	Учебно-ознакомительная	
Б2.Б.02	Производственная практика	
Б2.Б.02.Д(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологической практике)	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.05(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-13	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	
Б1.Б.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.02.Д1	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.Д6	Правоведение	
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	

Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебно-ознакомительная	
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
ОК-14	способностью к самоорганизации и самообразованию	-
Б1.Б.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.01	Философия	
Б1.Б.03.02	История	
Б1.Б.03.04	Логика	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебно-ознакомительная	
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
ОК-15	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	-
Б1.Б.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт	
Б1.В.03	Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
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	ОПК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.05	Экономика	
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.02	Информатика	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции	
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б1.В.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	способностью и готовностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	ОПК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.04	Логика	
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.01	Высшая математика	
Б1.Б.04.03	Математическое моделирование	
Б1.Б.04.04	Физика	
Б1.Б.05	Модуль химии	
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	
Б1.Б.05.02	Органическая химия и биоорганическая химия	
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия	
Б1.Б.05.05	Химия биологически активных веществ	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.01	Инженерная графика	
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.Б.08.01	Биохимия	
Б1.Б.08.02	Общая биология и микробиология	
Б1.Б.08.03	Промышленная микробиология и биотехнология	
Б1.Б.08.04	Инженерная энзимология	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.05	Пищевая химия	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	способностью использовать знания о современной физической картине мира, пространственно-временных закономерностях, строении вещества для понимания окружающего мира и явлений природы	ОПК
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.04	Физика	
Б1.Б.05	Модуль химии	
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	
Б1.Б.05.02	Органическая химия и биоорганическая химия	
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия	
Б1.Б.05.05	Химия биологически активных веществ	
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.01	Инженерная графика	
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.Б.08.01	Биохимия	
Б1.Б.08.02	Общая биология и микробиология	
Б1.Б.08.03	Промышленная микробиология и биотехнология	
Б1.Б.08.04	Инженерная энзимология	
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология	
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания	
Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание	
Б1.В.ДВ.09.02	Диетология	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
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	ОПК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.06	Правоведение	
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.02	Информатика	
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии	
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией	ОПК
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.02	Информатика	
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОПК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебно-ознакомительная	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	способностью находить и оценивать новые технологические решения, внедрять результаты биотехнологических исследований и разработок	-
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.Б.09	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология	
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология	
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология	
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств	
Б1.В.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	ПК
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.04	Физика	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	
Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли	

Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания	
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами	ПК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.Б.08.03	Промышленная микробиология и биотехнология	
Б1.Б.08.04	Инженерная энзимология	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	
Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств	
Б1.В.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья	
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания	
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	готовностью оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ПК
Б1.Б.05	Модуль химии	
Б1.Б.05.05	Химия биологически активных веществ	
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.Б.08.03	Промышленная микробиология и биотехнология	
Б1.Б.08.04	Инженерная энзимология	
Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание	
Б1.В.ДВ.09.02	Диетология	
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Биоэтика	
ПК-4	способностью обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ПК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология	
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания	
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебно-ознакомительная	
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
Вид деятельности: организационно-управленческая		
ПК-5	способностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда	ПК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК-6	готовностью к реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества	ПК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.06	Правоведение	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК-7	способностью систематизировать и обобщать информацию по формированию и использованию ресурсов предприятия	ПК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.Б.08.03	Промышленная микробиология и биотехнология	
Б1.Б.08.04	Инженерная энзимология	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебно-ознакомительная	
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
Вид деятельности: научно-исследовательская		
ПК-8	способностью работать с научно-технической информацией, использовать российский и международный опыт в профессиональной деятельности	ПК
Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	
Б1.Б.01.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.01	Философия	
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии	
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК-9	владением основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области	ПК
Б1.Б.05	Модуль химии	
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	
Б1.Б.05.02	Органическая химия и биоорганическая химия	
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия	
Б1.Б.05.05	Химия биологически активных веществ	
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.Б.08.01	Биохимия	
Б1.Б.08.02	Общая биология и микробиология	
Б1.Б.08.03	Промышленная микробиология и биотехнология	
Б1.Б.08.04	Инженерная энзимология	
Б1.Б.09	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология	
Б1.В.01.05	Пищевая химия	
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции	

Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология	
Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК-10	способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов	ПК
Б1.Б.05	Модуль химии	
Б1.Б.05.02	Органическая химия и биоорганическая химия	
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология	
Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК-11	владением методами планирования эксперимента, обработки и представления полученных результатов	ПК
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.03	Математическое моделирование	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология	
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК-12	готовностью использовать современные информационные технологии в своей профессиональной области, в том числе базы данных и пакеты прикладных программ	ПК
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.02	Информатика	
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебно-ознакомительная	
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
Вид деятельности: проектная		
ПК-13	способностью участвовать в разработке технологических проектов в составе авторского коллектива	ПК
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК-14	готовностью использовать современные системы автоматизированного проектирования	ПК
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.03	Теплотехника	
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК-15	способностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства в составе авторского коллектива	ПК
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК-16	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования биотехнологических предприятий на стадии проекта	ПК
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования	
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК-17	способность разрабатывать основные этапы биотехнологического процесса	ПК
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.Б.08.03	Промышленная микробиология и биотехнология	
Б1.Б.08.04	Инженерная энзимология	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология	
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания	
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК-18	готовностью участвовать в исследованиях биотехнологического процесса на опытных и опытно-промышленных установках	ПК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология	
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология	
Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	
ПК-19	готовностью участвовать в разработке проектной и рабочей технической документации	ПК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.01	Инженерная графика	
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.03	Теплотехника	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	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	Базовая часть	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.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8
Б1.Б.01.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8
Б1.Б.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)	ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт	ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15
Б1.Б.03	Академический модуль	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-8; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-6; ПК-8
Б1.Б.03.01	Философия	ОК-1; ОК-6; ОК-8; ОК-10; ОК-14; ПК-8
Б1.Б.03.02	История	ОК-1; ОК-2; ОК-10; ОК-14
Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)	ОК-1; ОК-6
Б1.Б.03.04	Логика	ОК-1; ОК-3; ОК-5; ОК-14; ОПК-2
Б1.Б.03.05	Экономика	ОК-1; ОК-2; ОК-4; ОК-11; ОПК-1
Б1.Б.03.06	Правоведение	ОК-1; ОК-2; ОК-12; ОК-13; ОПК-4; ПК-6
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-11; ПК-12
Б1.Б.04.01	Высшая математика	ОК-4; ОК-5; ОПК-2
Б1.Б.04.02	Информатика	ОК-1; ОК-5; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-12
Б1.Б.04.03	Математическое моделирование	ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ПК-11
Б1.Б.04.04	Физика	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.05	Модуль химии	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9
Б1.Б.05.02	Органическая химия и биоорганическая химия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.05	Химия биологически активных веществ	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-9
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	ОК-3; ОК-9; ОК-13; ОПК-3; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности	ОК-3; ОК-9; ОК-13; ОПК-6; ПК-4
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	ОПК-3; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария	ОК-9; ОПК-6; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-19
Б1.Б.07.01	Инженерная графика	ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-19
Б1.Б.07.02	Основы проектирования	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-19
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.Б.08	Модуль биологии	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17
Б1.Б.08.01	Биохимия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9
Б1.Б.08.02	Общая биология и микробиология	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9
Б1.Б.08.03	Промышленная микробиология и биотехнология	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17
Б1.Б.08.04	Инженерная энзимология	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17
Б1.Б.09	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	ОПК-7; ПК-9
Б1.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-10; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; 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.В.01	Технологический модуль	ОК-5; ОПК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-19
Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология	ОПК-7; ПК-9; ПК-11
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	ОК-5; ПК-1; ПК-13; ПК-15
Б1.В.01.03	Теплотехника	ПК-14; ПК-19
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	ПК-1; ПК-2; ПК-14; ПК-15
Б1.В.01.05	Пищевая химия	ОПК-2; ПК-9
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	ОК-5; ПК-1; ПК-15; ПК-17
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13
Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-1; ПК-9
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	ОК-5; ПК-1; ПК-7
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	ПК-6; ПК-10
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	ОК-4; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17; ПК-18
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология	ОК-4; ОПК-7; ПК-17; ПК-18
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.03	Физическая культура и спорт(элективная дисциплина): легкая атлетика-гимнастика, легая атлетика-баскетбол, легкая атлетика-волейбол, легкая атлетика-футбол	ОК-15
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-10; ОПК-4; ПК-8
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности	ОК-10; ОПК-4; ПК-8
Б1.В.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии	ОК-10; ОПК-4; ПК-8
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов	ОПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции	ОПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-1; ПК-6; ПК-10
Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли	ПК-1; ПК-6; ПК-10
Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности	ПК-1; ПК-6; ПК-10
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОПК-3; ОПК-7; ПК-4
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология	ОПК-3; ОПК-7; ПК-4
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания	ОПК-3; ОПК-7; ПК-4
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОПК-7; ПК-2
Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств	ОПК-7; ПК-2
Б1.В.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья	ОПК-7; ПК-2
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология	ПК-9; ПК-10; ПК-18

Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств	ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ОПК-3; ПК-3
Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание	ОПК-3; ПК-3
Б1.В.ДВ.09.02	Диетология	ОПК-3; ПК-3
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.12	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12	ПК-1; ПК-2; ПК-17
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания	ПК-1; ПК-2; ПК-17
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	ПК-1; ПК-2; ПК-17
Б2	Практики	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ОПК-6; 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
Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ОПК-6; 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
Б2.В.01	Учебная практика	ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ОПК-6; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-19
Б2.В.01.01(У)	Учебно-ознакомительная	ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-4; ПК-7; ПК-12
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-1; ОК-4; ОК-9; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-19
Б2.В.02	Производственная практика	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; 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
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	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
Б3	Государственная итоговая аттестация	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
Б3.Б	Базовая часть	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
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-5; ОК-7; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-14; ПК-15; ПК-18; ПК-19
Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена	ОК-4; ОК-6; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-14; ОПК-2; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-5; ОК-7; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-14; ПК-15; ПК-18; ПК-19
Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы	ОК-4; ОК-6; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-14; ОПК-2; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
ФТД	Факультативы	ОК-1; ОК-14; ОПК-3; ПК-3; ПК-4
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-14; ОПК-3; ПК-3; ПК-4
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	ОК-1; ОК-14; ОПК-3; ПК-4
ФТД.В.02	Биоэтика	ОК-1; ПК-3

№	Индекс	Наименование	Семестр 1											Семестр 2											Итого за курс											Каф.	Семестры
			Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль	Всего	Недель		
ИТОГО (с факультативами)				**1044**								**29**	19 4/6		**1224**								**32**	22 2/6		**2268**								**61**	42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1044**								**29**			**1188**								**31**			**2232**								**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**53**											**56,1**											**54,6**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**54**											**48**											**51**											
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.		**31,1**											**27,5**											**29,3**											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.		**31,1**											**27,5**											**29,3**											
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)													**4,2**											**2,1**											
ДИСЦИПЛИНЫ				**1044**	**538**	**128**	**90**	**320**		**380**	**126**	**29**	ТО: 17 1/3□ Э: 2 1/3		**1116**	**566**	**188**	**54**	**324**		**406**	**144**	**29**	ТО: 17 1/3□ Э: 3		**2160**	**1104**	**316**	**144**	**644**		**786**	**270**	**58**	ТО: 34 2/3□ Э: 5 1/3		
1	Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	За	**144**	72			72		72		4		Экз	**144**	72			72		36	36	4		Экз За	**288**	144			144		108	36	8			1234
2	Б1.Б.01.01	Иностранный язык	За	**144**	72			72		72		4		Экз	**144**	72			72		36	36	4		Экз За	**288**	144			144		108	36	8		142	12
3	Б1.Б.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)	За	**72**	70	2		68		2		2													За	**72**	70	2		68		2		2			1
4	Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт	За	**72**	70	2		68		2		2													За	**72**	70	2		68		2		2		152	1
5	Б1.Б.03	Академический модуль	За	**72**	18			18		54		2		За(3)	**288**	98	62		36		190		8		За(4)	**360**	116	62		54		244		10			1234
6	Б1.Б.03.02	История												За	**108**	54	36		18		54		3		За	**108**	54	36		18		54		3		137	2
7	Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)	За	**72**	18			18		54		2													За	**72**	18			18		54		2		76	1
8	Б1.Б.03.04	Логика												За	**72**	36	18		18		36		2		За	**72**	36	18		18		36		2		140	2
9	Б1.Б.03.05	Экономика												За	**108**	8	8				100		3		За	**108**	8	8				100		3		155	2
10	Б1.Б.04	Физико-математический модуль	Экз(2) За	**288**	144	54	54	36		90	54	8		Экз(2)	**144**	72	36	18	18		18	54	4		Экз(4) За	**432**	216	90	72	54		108	108	12			124
11	Б1.Б.04.01	Высшая математика	Экз	**72**	36	18		18		9	27	2		Экз	**72**	36	18		18		9	27	2		Экз(2)	**144**	72	36		36		18	54	4		95	12
12	Б1.Б.04.02	Информатика	За	**108**	54	18	36			54		3													За	**108**	54	18	36			54		3		101	1
13	Б1.Б.04.04	Физика	Экз	**108**	54	18	18	18		27	27	3		Экз	**72**	36	18	18			9	27	2		Экз(2)	**180**	90	36	36	18		36	54	5		104	12
14	Б1.Б.05	Модуль химии	Экз	**180**	72	18	36	18		72	36	5		Экз	**108**	72	18	36	18		9	27	3		Экз(2)	**288**	144	36	72	36		81	63	8			12346
15	Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	Экз	**180**	72	18	36	18		72	36	5		Экз	**108**	72	18	36	18		9	27	3		Экз(2)	**288**	144	36	72	36		81	63	8		136	12
16	Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии												За	**108**	54	18		36		54		3		За	**108**	54	18		36		54		3			2346
17	Б1.Б.07.01	Инженерная графика												За	**108**	54	18		36		54		3		За	**108**	54	18		36		54		3		115	2
18	Б1.Б.09	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	Экз	**144**	72	36		36		36	36	4													Экз	**144**	72	36		36		36	36	4		136	1
19	Б1.В.01	Технологический модуль												Экз	**144**	72	36		36		45	27	4		Экз	**144**	72	36		36		45	27	4			234567
20	Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология												Экз	**144**	72	36		36		45	27	4		Экз	**144**	72	36		36		45	27	4		136	2
21	Б1.В.03	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						152	23456
22	Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности	За	**72**	54	18		36		18		2													За	**72**	54	18		36		18		2		136	1
23	*Б1.В.ДВ.01.02*	*История развития мировой и отечественной биотехнологии*	За	**72**	54	18		36		18		2													За	**72**	54	18		36		18		2		136	1
24	Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов												За	**72**	36	18		18		36		2		За	**72**	36	18		18		36		2		136	2
25	*Б1.В.ДВ.02.02*	*Спецмаркетинг пищевой продукции*												За	**72**	36	18		18		36		2		За	**72**	36	18		18		36		2		136	2
26	Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	За	**72**	36			36		36		2													За	**72**	36			36		36		2		136	1
27	*Б1.В.ДВ.03.02*	*Мировые информационные ресурсы и сети*	За	**72**	36			36		36		2													За	**72**	36			36		36		2		136	1
28	ФТД.В.02	Биоэтика												За	**36**	18			18		18		1		За	**36**	18			18		18		1		156	2
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(6)											Экз(5) За(7)											Экз(9) За(13)												
ПРАКТИКИ		(План)													108	18				18	90		3	2		108	18				18	90		3	2		
	Б2.В.01.01(У)	Учебно-ознакомительная												ЗаО	108	18				18	90		3	2	ЗаО	108	18				18	90		3	2		
ГИА		(План)																																			
КАНИКУЛЫ													2											6											8		

№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 4											Итого за курс											Каф.	Семестры
			Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль	Всего	Недель		
ИТОГО (с факультативами)				**1080**								**28**	20 4/6		**1224**								**32**	22 1/6		**2304**								**60**	42 5/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1080**								**28**			**1224**								**32**			**2304**								**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**53**											**55,6**											**54,3**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**48,6**											**54**											**51,3**											
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.		**33,3**											**30,7**											**32**											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.		**33,3**											**30,7**											**32**											
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		**4,2**											**4,2**											**4,2**											
ДИСЦИПЛИНЫ				**1080**	**648**	**180**	**108**	**360**		**270**	**162**	**28**	ТО: 17 1/3□ Э: 3 1/3		**1116**	**598**	**130**	**144**	**324**		**356**	**162**	**29**	ТО: 17 1/6□ Э: 3		**2196**	**1246**	**310**	**252**	**684**		**626**	**324**	**57**	ТО: 34 1/2□ Э: 6 1/3		
1	Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	За	**144**	72			72		72		4		Экз	**144**	72			72		36	36	4		Экз За	**288**	144			144		108	36	8			1234
2	Б1.Б.01.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	За	**144**	72			72		72		4		Экз	**144**	72			72		36	36	4		Экз За	**288**	144			144		108	36	8		142	34
3	Б1.Б.03	Академический модуль	За	**108**	54	36		18		54		3		За	**72**	18	18				54		2		За(2)	**180**	72	54		18		108		5			1234
4	Б1.Б.03.01	Философия	За	**108**	54	36		18		54		3													За	**108**	54	36		18		54		3		140	3
5	Б1.Б.03.06	Правоведение												За	**72**	18	18				54		2		За	**72**	18	18				54		2		83	4
6	Б1.Б.04	Физико-математический модуль												За	**108**	54	18		36		54		3		За	**108**	54	18		36		54		3			124
7	Б1.Б.04.03	Математическое моделирование												За	**108**	54	18		36		54		3		За	**108**	54	18		36		54		3		101	4
8	Б1.Б.05	Модуль химии	Экз(2)	**252**	162	36	72	54		18	72	7		Экз За	**216**	144	36	72	36		45	27	6		Экз(3) За	**468**	306	72	144	90		63	99	13			12346
9	Б1.Б.05.02	Органическая химия и биоорганическая химия	Экз	**108**	72	18	36	18		9	27	3		Экз	**108**	72	18	36	18		9	27	3		Экз(2)	**216**	144	36	72	36		18	54	6		136	34
10	Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	Экз	**144**	90	18	36	36		9	45	4													Экз	**144**	90	18	36	36		9	45	4		136	3
11	Б1.Б.05.04	Аналитическая химия												За	**108**	72	18	36	18		36		3		За	**108**	72	18	36	18		36		3		136	4
12	Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности												За	**72**	22	4		18		50		2		За	**72**	22	4		18		50		2			456
13	Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности												За	**72**	22	4		18		50		2		За	**72**	22	4		18		50		2		43	4
14	Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	За	**108**	54	18		36		54		3		Экз	**144**	54	18	36			27	63	4		Экз За	**252**	108	36	36	36		81	63	7			2346
15	Б1.Б.07.02	Основы проектирования	За	**108**	54	18		36		54		3													За	**108**	54	18		36		54		3		136	3
16	Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника												Экз	**144**	54	18	36			27	63	4		Экз	**144**	54	18	36			27	63	4		55	4
17	Б1.Б.08	Модуль биологии												Экз	**144**	90	18	36	36		18	36	4		Экз	**144**	90	18	36	36		18	36	4			4567
18	Б1.Б.08.01	Биохимия												Экз	**144**	90	18	36	36		18	36	4		Экз	**144**	90	18	36	36		18	36	4		136	4
19	Б1.В.01	Технологический модуль	Экз(2)	**252**	126	54	36	36		36	90	7		За КП	**144**	72	18		54		72		4		Экз(2) За КП	**396**	198	72	36	90		108	90	11			234567
20	Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	Экз	**144**	72	36		36		18	54	4													Экз	**144**	72	36		36		18	54	4		136	3
21	Б1.В.01.03	Теплотехника	Экз	**108**	54	18	36			18	36	3													Экз	**108**	54	18	36			18	36	3		61	3
22	Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности												За КП	**144**	72	18		54		72		4		За КП	**144**	72	18		54		72		4		136	4
23	Б1.В.03	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						152	23456
24	Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли	За	**72**	54	18		36		18		2													За	**72**	54	18		36		18		2		136	3
25	*Б1.В.ДВ.04.02*	*Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности*	За	**72**	54	18		36		18		2													За	**72**	54	18		36		18		2		136	3
26	Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология	За	**72**	54	18		36		18		2													За	**72**	54	18		36		18		2		136	3
27	*Б1.В.ДВ.05.02*	*Гигиена питания*	За	**72**	54	18		36		18		2													За	**72**	54	18		36		18		2		136	3
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(6)											Экз(4) За(6) КП											Экз(8) За(12) КП												
ПРАКТИКИ		(План)													108	18				18	90		3	2		108	18				18	90		3	2		
	Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности												ЗаО	108	18				18	90		3	2	ЗаО	108	18				18	90		3	2		
ГИА		(План)																																			
КАНИКУЛЫ													1											6											7		

№	Индекс	Наименование	Семестр 5											Семестр 6											Итого за курс											Каф.	Семестры
			Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				**1116**								**29**	20 4/6		**1156**								**31**	21 1/6		**2272**								**60**	41 5/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1116**								**29**			**1156**								**31**			**2272**								**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**54**											**55,4**											**54,7**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**54**											**51**											**52,5**											
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.		**34,7**											**30,1**											**32,4**											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.		**34,7**											**30,1**											**32,4**											
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		**4,1**											**2,5**											**3,3**											
ДИСЦИПЛИНЫ				**1116**	**684**	**198**	**198**	**288**		**270**	**162**	**29**	ТО: 17 2/3□ Э: 3		**1048**	**526**	**162**	**144**	**220**		**369**	**153**	**28**	ТО: 16 1/6□ Э: 3		**2164**	**1210**	**360**	**342**	**508**		**639**	**315**	**57**	ТО: 33 5/6□ Э: 6		
1	Б1.Б.05	Модуль химии												Экз	**144**	90	36	18	36		27	27	4		Экз	**144**	90	36	18	36		27	27	4			12346
2	Б1.Б.05.05	Химия биологически активных веществ												Экз	**144**	90	36	18	36		27	27	4		Экз	**144**	90	36	18	36		27	27	4		136	6
3	Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	За	**108**	90	18	36	36		18		3		За	**108**	54	18		36		54		3		За(2)	**216**	144	36	36	72		72		6			456
4	Б1.Б.06.02	Промышленная экология	За	**108**	90	18	36	36		18		3													За	**108**	90	18	36	36		18		3		136	5
5	Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария												За	**108**	54	18		36		54		3		За	**108**	54	18		36		54		3		136	6
6	Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии												Экз КП	**144**	54	18	36			54	36	4		Экз КП	**144**	54	18	36			54	36	4			2346
7	Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии												Экз КП	**144**	54	18	36			54	36	4		Экз КП	**144**	54	18	36			54	36	4		136	6
8	Б1.Б.08	Модуль биологии	Экз	**144**	90	18	36	36		18	36	4		Экз	**144**	72	18	18	36		45	27	4		Экз(2)	**288**	162	36	54	72		63	63	8			4567
9	Б1.Б.08.02	Общая биология и микробиология	Экз	**144**	90	18	36	36		18	36	4													Экз	**144**	90	18	36	36		18	36	4		136	5
10	Б1.Б.08.03	Промышленная микробиология и биотехнология												Экз	**144**	72	18	18	36		45	27	4		Экз	**144**	72	18	18	36		45	27	4		136	6
11	Б1.В.01	Технологический модуль	Экз(3) За	**576**	306	126	108	72		144	126	16		Экз	**180**	72	36	36			45	63	5		Экз(4) За	**756**	378	162	144	72		189	189	21			234567
12	Б1.В.01.05	Пищевая химия	Экз	**144**	72	36	18	18		27	45	4													Экз	**144**	72	36	18	18		27	45	4		136	5
13	Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	Экз	**144**	72	36	18	18		27	45	4													Экз	**144**	72	36	18	18		27	45	4		136	5
14	Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	Экз	**180**	90	18	36	36		54	36	5													Экз	**180**	90	18	36	36		54	36	5		136	5
15	Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	За	**108**	72	36	36			36		3													За	**108**	72	36	36			36		3		136	5
16	Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки												Экз	**180**	72	36	36			45	63	5		Экз	**180**	72	36	36			45	63	5		136	6
17	Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	За КР	**144**	72	18	18	36		72		4													За КР	**144**	72	18	18	36		72		4			578
18	Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология	За КР	**144**	72	18	18	36		72		4													За КР	**144**	72	18	18	36		72		4		136	5
19	Б1.В.03	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						152	23456
20	Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств	За	**72**	54	18		36		18		2													За	**72**	54	18		36		18		2		136	5
21	*Б1.В.ДВ.06.02*	*Анатомия и биоресурсы пищевого сырья*	За	**72**	54	18		36		18		2													За	**72**	54	18		36		18		2		136	5
22	Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания												За	**144**	72	18		54		72		4		За	**144**	72	18		54		72		4		136	6
23	*Б1.В.ДВ.07.02*	*Проектирование продуктов питания с заданными свойствами*												За	**144**	72	18		54		72		4		За	**144**	72	18		54		72		4		136	6
24	Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология												За	**144**	72	18	36	18		72		4		За	**144**	72	18	36	18		72		4		136	6
25	*Б1.В.ДВ.08.02*	*Микробиология пищевых производств*												За	**144**	72	18	36	18		72		4		За	**144**	72	18	36	18		72		4		136	6
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(5) КР											Экз(4) За(4) КП											Экз(8) За(9) КП КР												
ПРАКТИКИ		(План)													108	18				18	90		3	2		108	18				18	90		3	2		
	Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)												ЗаО	108	18				18	90		3	2	ЗаО	108	18				18	90		3	2		
ГИА		(План)																																			
КАНИКУЛЫ													2											6											8		

№	Индекс	Наименование	Семестр 7											Семестр 8											Итого за курс											Каф.	Семестры
			Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль	Всего	Недель		
ИТОГО (с факультативами)				**1080**								**30**	19 4/6		**1116**								**31**	20 2/6		**2196**								**61**	40		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1080**								**30**			**1080**								**30**			**2160**								**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**53**											**54**											**53,5**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**69,5**											**64,8**											**67,2**											
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.		**32,2**											**14,1**											**23,2**											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.		**32,2**											**15,8**											**24**											
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																			
ДИСЦИПЛИНЫ И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				**1080**	**558**	**234**	**180**	**144**		**360**	**162**	**30**	ТО: 17 1/3□ Э: 2 1/3		**684**	**195**	**59**	**60**	**58**	**18**	**381**	**108**	**19**	ТО: 10 2/3□ Э: 1 2/3		**1764**	**753**	**293**	**240**	**202**	**18**	**741**	**270**	**49**	ТО: 28□ Э: 4		
1	Б1.Б.08	Модуль биологии	Экз	**144**	72	36	36			36	36	4													Экз	**144**	72	36	36			36	36	4			4567
2	Б1.Б.08.04	Инженерная энзимология	Экз	**144**	72	36	36			36	36	4													Экз	**144**	72	36	36			36	36	4		136	7
3	Б1.В.01	Технологический модуль	Экз(2) КР	**288**	162	54	36	72		72	54	8													Экз(2) КР	**288**	162	54	36	72		72	54	8			234567
4	Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	Экз	**144**	54	18		36		63	27	4													Экз	**144**	54	18		36		63	27	4		136	7
5	Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	Экз КР	**144**	108	36	36	36		9	27	4													Экз КР	**144**	108	36	36	36		9	27	4		136	7
6	Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	За(4)	**288**	144	72	72			144		8		Экз(4)	**396**	120	40	40	40		168	108	11		Экз(4) За(4)	**684**	264	112	112	40		312	108	19			578
7	Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	За	**72**	36	18	18			36		2		Экз	**108**	30	10	10	10		51	27	3		Экз За	**180**	66	28	28	10		87	27	5		136	78
8	Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	За	**72**	36	18	18			36		2		Экз	**108**	30	10	10	10		51	27	3		Экз За	**180**	66	28	28	10		87	27	5		136	78
9	Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	За	**72**	36	18	18			36		2		Экз	**108**	30	10	10	10		51	27	3		Экз За	**180**	66	28	28	10		87	27	5		136	78
10	Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	За	**72**	36	18	18			36		2		Экз	**72**	30	10	10	10		15	27	2		Экз За	**144**	66	28	28	10		51	27	4		136	78
11	Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание	Экз	**108**	54	18		36		18	36	3													Экз	**108**	54	18		36		18	36	3		136	7
12	*Б1.В.ДВ.09.02*	*Диетология*	Экз	**108**	54	18		36		18	36	3													Экз	**108**	54	18		36		18	36	3		136	7
13	Б1.В.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов	За	**108**	54	18	36			54		3													За	**108**	54	18	36			54		3		136	7
14	*Б1.В.ДВ.10.02*	*Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов*	За	**108**	54	18	36			54		3													За	**108**	54	18	36			54		3		136	7
15	Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли	Экз	**144**	72	36		36		36	36	4													Экз	**144**	72	36		36		36	36	4		136	7
16	*Б1.В.ДВ.11.02*	*Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств*	Экз	**144**	72	36		36		36	36	4													Экз	**144**	72	36		36		36	36	4		136	7
17	Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания												За	**144**	30	10	20			114		4		За	**144**	30	10	20			114		4		136	8
18	*Б1.В.ДВ.12.02*	*Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения*												За	**144**	30	10	20			114		4		За	**144**	30	10	20			114		4		136	8
19	**Б2.В.02**	**Производственная практика**												ЗаО(2)	**216**	36				36	180		6		ЗаО(2)	**216**	36				36	180		6			68
20	**Б2.В.02.02(П)**	**Научно-исследовательская работа**												ЗаО	**108**	18				18	90		3		ЗаО	**108**	18				18	90		3		136	8
21	ФТД.В.01	Основы медицинских знаний												За	**36**	27	9		18		9		1		За	**36**	27	9		18		9		1		150	8
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(5) За(5) КР											Экз(4) За(2) ЗаО											Экз(9) За(7) ЗаО КР												
ПРАКТИКИ		(План)													108	18				18	90		3	2		108	18				18	90		3	2		
	Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика												ЗаО	108	18				18	90		3	2	ЗаО	108	18				18	90		3	2		
ГИА		(План)													324	36				36	216	72	9	6		324	36				36	216	72	9	6		
	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче государственного экзамена													36	18				18	18		1			36	18				18	18		1			
	Б3.Б.02(Г)	Сдача государственного экзамена												Экз	72						36	36	2		Экз	72						36	36	2			
	Б3.Б.03(Д)	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы													108	18				18	90		3	2		108	18				18	90		3	2		
	Б3.Б.04(Д)	Защита выпускной квалификационной работы												Экз	108						72	36	3	2	Экз	108						72	36	3	2		
КАНИКУЛЫ													2											7 5/6											9 5/6		

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)		Студ.	Часов				Трудоемкость
								на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Учебная практика												
Учебно-ознакомительная	1	2			2							
			136	+	2		0	0	0	0	0	
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2	2			2							
			136	+	2		0	0	0	0	0	
Вид практики: Производственная практика												
Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	3	2			2							
			136	+	2		0	0	0	0	0	
Преддипломная практика	4	2			2							
			136	+	2		0	0	0	0	0	
Научно-исследовательская работа	4	2			2							
			136	+	2		0	0	0	0	0	
Итого по факту					10							
Итого по плану					10							

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
					Мин.	Макс.	Факт												
	Итого (с факультативами)				236	256	242	61	29	32	60	28	32	60	29	31	61	30	31
	Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	60	29	31	60	28	32	60	29	31	60	30	30
Б1	Дисциплины (модули)	53%	47%	33.6%	216	219	216	57	29	28	57	28	29	57	29	28	45	30	15
Б1.Б	Базовая часть				114	126	115	47	25	22	42	17	25	22	7	15	4	4	
Б1.В	Вариативная часть				93	102	101	10	4	6	15	11	4	35	22	13	41	26	15
Б2	Практики	0%	100%	0%	12	18	15	3		3	3		3	3		3	6		6
Б2.В	Вариативная часть				12	18	15	3		3	3		3	3		3	6		6
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9
ФТД	Факультативы				2	10	2	1		1							1		1
ФТД.В	Вариативная часть				2	10	2	1		1							1		1
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					32.39%												
		в интерактивной форме					32.8%												
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					54.3	-	53	56.1	-	53	55.6	-	54	55.4	-	53	54
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54.5	-	54	48	-	48.6	54	-	54	51	-	69.5	64.8
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-		54
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)					30.1	-	31.1	27.5	-	33.3	30.7	-	34.7	30.1	-	32.2	15.8
		Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)					2.6	-		4.2	-	4.2	4.2	-	4.1	2.5	-		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						9	4	5	8	4	4	8	4	4	11	5	6
		ЗАЧЕТЫ (За)						11	6	5	10	5	5	7	4	3	6	5	1
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)									1		1	1		1			
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												1	1		1	1	