



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров

Продукты питания из растительного сырья
Технология бродильных производств и виноделие

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

19.04.02

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и воспитательной работе
А.Н. Шушин
2017

Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий

Факультет: ШБМ

Квалификация: <i>Магистр</i>
Программа подготовки: <i>академ. магистратура</i>
Форма обучения: <i>очная</i>
Срок обучения: <i>2г</i>

Год начала подготовки 2017

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ №391
10.03.2016

Виды деятельности
- научно-исследовательская
- педагогическая
- производственно-технологическая
- организационно-управленческая

СОГЛАСОВАНО

Начальник учебного отдела Департамента организации образовательной деятельности

Жилина / Е.В. Жилина/

Начальник учебно-методического отдела

Владыкина / Т.В. Владыкина/

Руководитель образовательной программы

Приходько / Ю.В. Приходько/

1. Календарный учебный график

Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
І																			Э	Э	Э	К	К																			Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К		
ІІ																			Э	Э	Э	К	К	П	П															Э	Э	П	П	Д	Д	Г	Г	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	13 1/3	10 2/3	24	6 2/3	3 2/3	10 1/3	34 1/3
Э	Экзаменационные сессии	3	2	5	3	2	5	10
	Научно-исследовательская работа (рассред.)	2	2	4	2	2	4	8
П	Производственная практика		4	4		4	4	8
	Производственная практика (рассред.)	2 2/3	5 1/3	8	9 1/3	5 1/3	14 2/3	22 2/3
Д	Выпускная квалификационная работа					2	2	2
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР					2	2	2
К	Каникулы	2	5	7	2	8	10	17
Итого		23	29	52	23	29	52	104
Студентов		10						
Групп		1						

Индекс	Наименование	Формы контроля							Всего часов						ЗЕТ		Распределение по курсам и семестрам																		
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Конференции	РГР	По ЗЕТ	По плану	в том числе				Экспертное	Факт	Курс 1									Курс 2									
											Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контр. роль	СР			ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. роль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. роль	ЗЕТ	Лек	Лаб
Б1.В.ДВ.3 Модуль частных биотехнологий продуктов питания																																			
1	Технология минеральных вод и фитонапитков	2					2	108	108	54	54			3	3								18	18			18		54		3				
									в т.ч. часов в инт. форме:																										
2	Виноделие	2					2	108	108	54	54			3	3							4	10												
Б1.В.ДВ.4 Модуль частных биотехнологий продуктов питания																																			
1	Биотехнология напитков специализированного назначения	4					4	144	144	72	36	36		4	4																				
									в т.ч. часов в инт. форме:																										
2	Биотехнология напитков функционального назначения	4					4	144	144	72	36	36		4	4																				
ДВ*																																			
Индекс	Наименование	Экс	Зач	Зач. с О.	КП	КР	К	РГР	Всего часов						ЗЕТ		Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ				
									По ЗЕТ	По плану	Контакт. р.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт	Итого		СР	Ауд	Итого			СР	Ауд	Итого			СР	Ауд						
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)								2088	2088	396	1260			58	58	4	2/3	252	180	72	7	11	1/3	612	288	108	17	11	1/3	612	504	108	17	
Б2.У Учебная практика																																			
Б2.Н Научно-исследовательская работа																																			
Б2.Н.1	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона	Var	V			134			324	324	108	216		9	9	2			108	72	36	3	2		108	72	36	3	2		108	72	36	3	
Б2.Н.2	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы повышения пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья	Var	V			2			108	108	36	72		3	3								2		108	72	36	3							
Б2.П Производственная практика																																			
Б2.П.1	Научно-исследовательская работа	Var	V			1-4			1008	1008	252	756		28	28	2	2/3	144	108	36	4	5	1/3	288	216	72	8	5	1/3	288	216	72	8		
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	Var				2			216	216				6	6							4		216			6								
Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в педагогической деятельности	Var	V			3			108	108		108		3	3												2		108	108					
Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	Var	V			3			108	108		108		3	3												2		108	108					
Б2.П.5	Преддипломная практика	Var				4			216	216				6	6																				
Б3 Государственная итоговая аттестация																																			
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена								216	216				6	6																				
Б3.Д Подготовка и защита ВКР																																			
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Баз				4			216	216				6	6																				
ФТД Факультативы																																			
ФТД.1	Нутрициология								144	144	72	72		4	4								36		36			72		4					
									в т.ч. часов в инт. форме:																										
ФТД.2	Эффективность биотехнологических производств								72	72	36	36		2	2								18		18			36		2					
									в т.ч. часов в инт. форме:																										

Индекс	Наименование	Семестр 4 [11 нед]											Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
		с 2																Код	Наименование	
		Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр оль	ЗЕТ											
Б1.В.ДВ.3 Модуль частных биотехнологий продуктов питания																				
1	Технология минеральных вод и фитонапитков												36			14		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-4, 11, 13, 19, 20
2	Виноделие												36			14		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-4, 11, 13, 19, 20
Б1.В.ДВ.4 Модуль частных биотехнологий продуктов питания																				
1	Биотехнология напитков специализированного назначения	18	36		18		36	36	4	36					14		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-7, 14, 19, 20, 24	
2	Биотехнология напитков функционального назначения	18	36		18		36	36	4	36					14		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-7, 14, 19, 20, 24	
ДВ*																				
Индекс	Наименование	Неделя	Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Компетенции											
			Итого	СР	Ауд															
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	11	1/3		612	288	108	17												
Б2.У Учебная практика																				
Б2.Н Научно-исследовательская работа																				
Б2.Н.1	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона	Вар	V	2		108	72	36	3	36	1,50						136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5, 6, 8, 10; ПК-5, 11, 12, 16, 17, 20	
Б2.Н.2	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы повышения пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья	Вар	V							36	1,50						136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5, 6, 8; ПК-10, 12, 17, 20	
Б2.П Производственная практика																				
Б2.П.1	Научно-исследовательская работа	Вар	V	5	1/3	288	216	72	8	36	1,50						136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-3; ПК-8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 24	
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	Вар								36	1,50						136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-9; ОПК-2, 3; ПК-1, 2, 3, 27	
Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в педагогической деятельности	Вар	V							36	1,50						136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-33, 34, 35, 36	
Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	Вар	V							36	1,50						136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-3; ОПК-2, 4, 5; ПК-7, 22, 23, 24, 25, 26, 27	
Б2.П.5	Преддипломная практика	Вар		4		216			6	36	1,50						136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 22, 23, 35	
Б3 Государственная итоговая аттестация																				
Б3	Государственная итоговая аттестация	4							6	-										
Б3.Г Подготовка и сдача государственного экзамена																				
Б3.Д Подготовка и защита ВКР																				
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Баз		4		216			6	36	1,50						136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10; ОПК-1, 2, 3, 4, 5; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 33, 34, 35, 36	
ФТД Факультативы																				
ФТД.1	Нутрициология									36		50%					136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1, 10; ПК-8	
ФТД.2	Эффективность биотехнологических производств									36		50%					136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-4	

1	ОК-1	способностью творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокой степенью профессиональной мобильности
	Б1.Б.1.1	Методология и методы научных исследований в науках о пище
	Б1.Б.1.3 ФТД.1	Современные методы исследования пищевого сырья и продуктов питания Нутрициология
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
2	ОК-2	готовностью проявлять качества лидера и организовать работу коллектива, владеть эффективными технологиями решения профессиональных проблем
	Б1.Б.1.2 Б3.Д.1	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
3	ОК-3	умением работать в проектных междисциплинарных командах, в том числе в качестве руководителя
	Б1.Б.1.2	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
	Б2.П.1 Б2.П.4	Научно-исследовательская работа Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
4	ОК-4	умением быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и выработать альтернативные варианты их решения
	Б1.Б.1.2 Б3.Д.1	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
5	ОК-5	способностью генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности
	Б1.Б.1.1	Методология и методы научных исследований в науках о пище
	Б2.Н.1 Б2.Н.2	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы повышения пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
6	ОК-6	способностью вести научную дискуссию, владением нормами научного стиля современного русского языка
	Б1.Б.1.4	Биоконверсия растительного сырья
	Б2.Н.1 Б2.Н.2	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы повышения пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
7	ОК-7	способностью к свободной научной и профессиональной коммуникации в иноязычной среде
	Б1.Б.1.4 Б1.Б.1.5	Биоконверсия растительного сырья Иностранный язык в профессиональной сфере
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
8	ОК-8	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу
	Б1.Б.1.1	Методология и методы научных исследований в науках о пище
	Б2.Н.1 Б2.Н.2	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы повышения пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
9	ОК-9	готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
	Б1.Б.1.2 Б1.Б.1.3	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья Современные методы исследования пищевого сырья и продуктов питания
	Б2.П.2 Б3.Д.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика) Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ОК-10	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
10	Б1.Б.1.5 ФТД.1	Иностранный язык в профессиональной сфере Нутрициология
	Б2.Н.1 Б3.Д.1	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ОПК-1	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности
	Б1.Б.1.1 Б1.Б.1.4 Б1.Б.1.5	Методология и методы научных исследований в науках о пище Биоконверсия растительного сырья Иностранный язык в профессиональной сфере
11	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ОПК-2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
12	Б1.Б.1.5	Иностранный язык в профессиональной сфере

	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
13	ОПК-3	способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции
	Б1.Б.1.2	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
14	ОПК-4	способность устанавливает требования к документообороту на предприятии
	Б1.Б.1.2	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
	Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
15	ОПК-5	способность создавать и поддерживать имидж организации
	Б1.Б.1.3	Современные методы исследования пищевого сырья и продуктов питания
	Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
16	ПК-1	способность обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний
	Б1.В.ОД.1.1	Advanced Food Chemistry (Пищевая химия)
	Б1.В.ДВ.1.1	Российское и международное законодательство в сфере производства и оборота пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.1.2	Стандартизация и управление качеством продуктов питания из растительного сырья
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
17	ПК-2	способность к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов
	Б1.Б.1.3	Современные методы исследования пищевого сырья и продуктов питания
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
18	ПК-3	способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности
	Б1.В.ОД.1.2	Пищевая микробиология
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
19	ПК-4	способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда
	Б1.В.ОД.2.1	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья
	Б1.В.ОД.2.2	Ферментированные и дистиллированные напитки
	Б1.В.ДВ.3.1	Технология минеральных вод и фитонапитков
	Б1.В.ДВ.3.2	Виноделие
	ФТД.2	Эффективность биотехнологических производств
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
20	ПК-5	готовность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды
	Б1.В.ОД.1.3	Растительные ресурсы Дальнего Востока
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б2.Н.1	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
21	ПК-6	способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания из растительного сырья
	Б1.В.ОД.2.2	Ферментированные и дистиллированные напитки
	Б1.В.ДВ.1.1	Российское и международное законодательство в сфере производства и оборота пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.1.2	Стандартизация и управление качеством продуктов питания из растительного сырья
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
22	ПК-7	готовностью к разработке стратегии и программ организации инновационной деятельности на предприятии по выпуску продуктов питания из растительного сырья

	Б1.В.ОД.2.2 Б1.В.ДВ.4.1 Б1.В.ДВ.4.2 Б2.П.4 Б3.Д.1	Ферментированные и дистиллированные напитки Биотехнология напитков специализированного назначения Биотехнология напитков функционального назначения Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
23	ПК-8	способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Б1.В.ОД.1.1 Б1.В.ОД.1.2 Б1.В.ОД.2.1 Б1.В.ДВ.2.1 Б1.В.ДВ.2.2 ФТД.1 Б2.П.1 Б2.П.5 Б3.Д.1	Advanced Food Chemistry (Пищевая химия) Пищевая микробиология Биотехнология продуктов питания из растительного сырья Моделирование технологических процессов и конструирование напитков с заданными свойствами Инженерия продуктов питания из растительного сырья Нутрициология Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
24	ПК-9	способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли
	Б1.В.ОД.1.2 Б1.В.ОД.2.1 Б2.П.1 Б2.П.5 Б3.Д.1	Пищевая микробиология Биотехнология продуктов питания из растительного сырья Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
25	ПК-10	способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований
	Б1.В.ОД.1.2 Б1.В.ДВ.2.1 Б1.В.ДВ.2.2 Б2.П.1 Б2.П.5 Б2.Н.2 Б3.Д.1	Пищевая микробиология Моделирование технологических процессов и конструирование напитков с заданными свойствами Инженерия продуктов питания из растительного сырья Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы повышения пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
26	ПК-11	применение современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья
	Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2 Б2.П.1 Б2.П.5 Б2.Н.1 Б3.Д.1	Технология минеральных вод и фитонапитков Виноделие Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
27	ПК-12	способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования
	Б1.В.ОД.2.1 Б2.П.1 Б2.П.5 Б2.Н.1 Б2.Н.2 Б3.Д.1	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы повышения пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
28	ПК-13	способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы
	Б1.В.ОД.1.1 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2 Б2.П.1 Б2.П.5 Б3.Д.1	Advanced Food Chemistry (Пищевая химия) Российское и международное законодательство в сфере производства и оборота пищевых продуктов Стандартизация и управление качеством продуктов питания из растительного сырья Технология минеральных вод и фитонапитков Виноделие Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
29	ПК-14	способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач

30	ПК-15	Б1.В.ОД.1.3	Растительные ресурсы Дальнего Востока
		Б1.В.ДВ.4.1	Биотехнология напитков специализированного назначения
31	ПК-16	Б1.В.ДВ.4.2	Биотехнология напитков функционального назначения
		Б2.П.5	Преддипломная практика
32	ПК-17	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
		способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции	
33	ПК-18	Б1.В.ОД.2.2	Ферментированные и дистиллированные напитки
		Б1.В.ДВ.2.1	Моделирование технологических процессов и конструирование напитков с заданными свойствам
34	ПК-19	Б1.В.ДВ.2.2	Инженерия продуктов питания из растительного сырья
		Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
35	ПК-20	Б2.П.5	Преддипломная практика
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
36	ПК-21	способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности	
		Б1.В.ОД.1.1	Advanced Food Chemistry (Пищевая химия)
37	ПК-22	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
		Б2.П.5	Преддипломная практика
38	ПК-23	Б2.Н.1	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
39	ПК-24	готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей	
		Б1.В.ОД.1.3	Растительные ресурсы Дальнего Востока
40	ПК-25	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
		Б2.П.5	Преддипломная практика
41	ПК-26	Б2.Н.1	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
42	ПК-27	готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности	
		Б1.В.ДВ.1.1	Российское и международное законодательство в сфере производства и оборота пищевых продуктов
43	ПК-28	Б1.В.ДВ.1.2	Стандартизация и управление качеством продуктов питания из растительного сырья
		Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
44	ПК-29	Б2.П.5	Преддипломная практика
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
45	ПК-30	способностью осуществлять анализ и поиск новых видов сырья местного происхождения для создания продуктов питания специализированного и функционального назначения	
		Б1.В.ОД.1.3	Растительные ресурсы Дальнего Востока
46	ПК-31	Б1.В.ОД.2.1	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья
		Б1.В.ДВ.3.1	Технология минеральных вод и фитонапитков
47	ПК-32	Б1.В.ДВ.3.2	Виноделие
		Б1.В.ДВ.4.1	Биотехнология напитков специализированного назначения
48	ПК-33	Б1.В.ДВ.4.2	Биотехнология напитков функционального назначения
		Б2.П.5	Преддипломная практика
49	ПК-34	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
		способностью разрабатывать инновационные продукты питания из растительного сырья с заданным химическим составом, пищевой и биологической ценностью	
50	ПК-35	Б1.В.ДВ.3.1	Технология минеральных вод и фитонапитков
		Б1.В.ДВ.3.2	Виноделие
51	ПК-36	Б1.В.ДВ.4.1	Биотехнология напитков специализированного назначения
		Б1.В.ДВ.4.2	Биотехнология напитков функционального назначения
52	ПК-37	Б2.П.5	Преддипломная практика
		Б2.Н.1	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона
53	ПК-38	Б2.Н.2	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы повышения пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
54	ПК-39	способностью к разработке различных видов моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к профессиональной сфере	
		Б1.В.ДВ.2.1	Моделирование технологических процессов и конструирование напитков с заданными свойствам
55	ПК-40	Б1.В.ДВ.2.2	Инженерия продуктов питания из растительного сырья
		Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
56	ПК-41	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

37	ПК-22	владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки
	Б1.В.ДВ.2.1	Моделирование технологических процессов и конструирование напитков с заданными свойствам
	Б1.В.ДВ.2.2	Инженерия продуктов питания из растительного сырья
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
38	ПК-23	способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов
	Б1.В.ДВ.2.1	Моделирование технологических процессов и конструирование напитков с заданными свойствами
	Б1.В.ДВ.2.2	Инженерия продуктов питания из растительного сырья
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
39	ПК-24	способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации
	Б1.В.ДВ.4.1	Биотехнология напитков специализированного назначения
	Б1.В.ДВ.4.2	Биотехнология напитков функционального назначения
	Б2.П.1	Научно-исследовательская работа
	Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
40	ПК-25	готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья
	Б1.В.ОД.2.1	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья
	Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
41	ПК-26	готовностью к осуществлению технологического нормирования в производстве продуктов из растительного сырья
	Б1.В.ОД.2.2	Ферментированные и дистиллированные напитки
	Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
42	ПК-27	способностью к внесению и утверждению изменений в технологическую документацию в связи с пересмотром технологических процессов и режимов производства
	Б1.В.ДВ.1.1	Российское и международное законодательство в сфере производства и оборота пищевых продуктов
	Б1.В.ДВ.1.2	Стандартизация и управление качеством продуктов питания из растительного сырья
	Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)
	Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
43	ПК-33	способность подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий
	Б1.В.ОД.3	Методология и методы преподавания инженерных дисциплин
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в педагогической деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
44	ПК-34	готовность проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра
	Б1.В.ОД.3	Методология и методы преподавания инженерных дисциплин
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в педагогической деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
45	ПК-35	владение современными методами и средствами обучения
	Б1.В.ОД.3	Методология и методы преподавания инженерных дисциплин
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в педагогической деятельности
	Б2.П.5	Преддипломная практика
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
46	ПК-36	способностью разрабатывать учебно-методические материалы, подготавливать и проводить занятия со студентами, обучающимися по программам среднего специального образования и высшего образования
	Б1.В.ОД.3	Методология и методы преподавания инженерных дисциплин
	Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в педагогической деятельности
	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

*

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 1										Неделя	Контроль	Семестр 2										Неделя	Контроль	Итого за курс										Неделя	Каф.	Семестры																																		
				Всего	Часов								ЗЕТ			Всего	Часов								ЗЕТ			Всего	Часов								ЗЕТ																																					
					Всего	Лек	Лаб	Пр	КСР	СПП	СР	Контр оль					Всего	Лек	Лаб	Пр	КСР	СПП	СР	Контр оль					Всего	Лек	Лаб	Пр	КСР	СПП	СР	Контр оль																																						
ИТОГО				1 044											29	21	1 260											35	24	2 304											64	45																																
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1 044											29		1 116											31		2 160											60																																	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)				ООП, факультативы (в период ТО)													54													54																																												
				ООП, факультативы (в период экз. сес. в период гос.экзаменов)													24													30																																												
				Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.)													22													20																																												
				Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с рб													20													19																																												
				Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)																																																																						
ДИСЦИПЛИНЫ				()											90	ТО: 18□			36											36	ТО: 18□			126											126	ТО: 36□																												
				(Предельное)											882	ТО*: 13 1/3□	162		684											108	ТО*: 10 2/3□	1 566											270	ТО*: 24□																														
				(План)											792	Э: 3	486	81	90	117	198	234	72	22											648	360	90	99	81	90	216	72	18											1 440	846	171	189	198	288	450	144	40											1 270	Э: 5
1	Б1.Б.1	Академический модуль	Экс За(3) К РГР	468	288	36	45	99	108		144	36	13		Экс К	144	90	18	36	18	18		18	36	4		Экс(2) За(3) К(2) РГР	612	378	54	81	117	126		162	72	17				12																																	
2	Б1.Б.1.1	Методология и методы научных исследований в науках о пище	За	108	72	18	18		36		36		3														За	108	72	18	18		36		36		3			136	1																																	
3	Б1.Б.1.2	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	За К	108	72	9		27	36		36		3														За К	108	72	9		27	36		36		3			136	1																																	
4	Б1.Б.1.3	Современные методы исследования пищевого сырья и продуктов питания	За РГР	108	72	9	27		36		36		3														За РГР	108	72	9	27		36		36		3			136	1																																	
5	Б1.Б.1.4	Биоконверсия растительного сырья													Экс К	144	90	18	36	18	18		18	36	4		Экс К	144	90	18	36	18	18		18	36	4			136	2																																	
6	Б1.Б.1.5	Иностраный язык в профессиональной сфере	Экс	144	72			72			36	36	4														Экс	144	72			72			36	36	4			142	1																																	
7	Б1.В.ОД.1	Научно-исследовательский модуль	За(2) КР К	216	144	27	45		72		72		6		Экс КР	144	72	9	45		18		36	36	4		Экс(2) За(3) К(2) КР(2) К	360	216	36	90		90		108	36	10			123																																		
8	Б1.В.ОД.1.1	Advanced Food Chemistry (Пищевая химия)	За К	108	72	9	27		36		36		3		Экс КР	144	72	9	45		18		36	36	4		Экс За КР К	252	144	18	72		54		72	36	7			136	12																																	
9	Б1.В.ОД.1.3	Растительные ресурсы Дальнего Востока	За КР	108	72	18	18		36		36		3														За КР	108	72	18	18		36		36		3			136	1																																	
10	Б1.В.ОД.3	Методология и методы преподавания инженерных дисциплин													За	108	72	9		27	36		36		3		За	108	72	9		27	36		36		3			139	2																																	
11	Б1.В.ДВ.1.1	Российское и международное законодательство в сфере производства и оборота пищевых продуктов	Экс	108	54	18		18	18		18	36	3														Экс	108	54	18		18	18		18	36	3			136	1																																	
12	Б1.В.ДВ.1.2	Стандартизация и управление качеством продуктов питания из растительного сырья	Экс	108	54	18		18	18		18	36	3														Экс	108	54	18		18	18		18	36	3			136	1																																	
13	Б1.В.ДВ.3.1	Технология минеральных вод и фитоапитков													За РГР	108	54	18	18		18		54		3			За РГР	108	54	18	18		18		54		3			136	2																																
14	Б1.В.ДВ.3.2	Виноделие													За РГР	108	54	18	18		18		54		3			За РГР	108	54	18	18		18		54		3			136	2																																
15	ФТД.1	Нутрициология													За	72	36	18		18			36		2			За	72	36	18		18			36		2			136	2																																
16	ФТД.2	Эффективность биотехнологических производств													За	72	36	18		18			36		2			За	72	36	18		18			36		2			136	2																																
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экс(2) За(5) КР К(2) РГР										Экс(2) За(2) КР К РГР										Экс(4) За(7) КР(2) К(3) РГР(2)																																																		
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА				(План)		144	36						108	4	2 2/3			504	72						216	14	9 1/3			648	108						324	18	12																																			
Научно-исследовательская работа (Расср.)				ЗаО	144	36						108	4	2 2/3	ЗаО	288	72						216	8	5 1/3	ЗаО(2)	432	108						324	12	7	1234																																					
Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)				ЗаО	216													6	4	ЗаО	216														6	4	2																																					
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБ				(План)		108	36						72	3	2			108	36						72	3	2			216	72						144	6	4																																			
Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона (Расср.)				ЗаО	108	36						72	3	2														ЗаО	108	36						72	3	2	134																																			
Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы повышения пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья (Расср.)				ЗаО	108	36										72	3	2	ЗаО	108	36										72	3	2	2																																								
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																																																										
КАНИКУЛЫ																2																					5											7																										

№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 4											Итого за курс											Каф.	Семестры							
			Контроль	Часов										Неделя	Контроль	Часов										Неделя	Контроль	Часов										Неделя						
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)											ЗЕТ	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)										ЗЕТ	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)									ЗЕТ					
					Всего	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр оль	ЗЕТ					Всего	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр оль					ЗЕТ	Всего	Лек	Лаб	Пр	КСР					СРП	СР	Контр оль	ЗЕТ	
ИТОГО				1 080											30	21		1 080											30	21		2 160											60	42
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1 080											30	21		1 080											30	21		2 160											60	42
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			54														52														53												
	ООП, факультативы (в период экз. сес. в период гос.экзаменов)			36														36														36												
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.)			26														25														25												
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с рб			16														18														17												
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)																																											
ДИСЦИПЛИНЫ			()	54											54	ТО: 18□				36	ТО: 11□				108											90	ТО: 29□							
			(Предельное)	522											162	ТО*: 6 2/3□				108	ТО*: 3 2/3□				828											270	Э: 3							
			(План)	468	243	45	126	72	117	108	13				252	126	36	36	18	36	54	72	7				720	369	81	162	18	108	171	180	20									
1	Б1.В.ОД.1	Научно-исследовательский модуль	За К	108	54	18	18	18	54	3																За К	108	54	18	18	18	54	3			123								
2	Б1.В.ОД.1.2	Пищевая микробиология	За К	108	54	18	18	18	54	3																За К	108	54	18	18	18	54	3			136	3							
3	Б1.В.ОД.2	Технологический модуль	Экз(2) КР К	360	189	27	108	54	63	108	10															Экз(2) КР К	360	189	27	108	54	63	108	10			3							
4	Б1.В.ОД.2.1	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья	Экз К	144	81	9	54	18	9	54	4															Экз К	144	81	9	54	18	9	54	4			136	3						
5	Б1.В.ОД.2.2	Ферментированные и дистиллированные напитки	Экз КР	216	108	18	54	36	54	54	6															Экз КР	216	108	18	54	36	54	54	6			136	3						
6	Б1.В.ДВ.2.1	Моделирование технологических процессов и конструирование напитков с заданными свойствами	Экз РГР	108	54	18		18	18	36	3															Экз РГР	108	54	18		18	18	36	3			136	4						
7	Б1.В.ДВ.2.2	Инженерия продуктов питания из растительного сырья	Экз РГР	108	54	18		18	18	36	3															Экз РГР	108	54	18		18	18	36	3			136	4						
8	Б1.В.ДВ.4.1	Биотехнология напитков специализированного назначения	Экз РГР	144	72	18	36		36	36	4															Экз РГР	144	72	18	36		36	36	4			136	4						
9	Б1.В.ДВ.4.2	Биотехнология напитков функционального назначения	Экз РГР	144	72	18	36		36	36	4															Экз РГР	144	72	18	36		36	36	4			136	4						
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(2) За КР К(2)											Экз(2) РГР(2)											Экз(4) За КР К(2) РГР(2)																			
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)	504	72						432	14	9 1/3		504	72						216	14	9 1/3		1 008	144						648	28	18 2/3									
Научно-исследовательская работа (Распр.)			ЗаО	288	72						216	8	5 1/3		288	72						216	8	5 1/3		ЗаО(2)	576	144						432	16	10 2/3		1234						
Практика по получению профессиональных умений и опыта в педагогической деятельности (Распр.)			ЗаО	108							108	3	2													ЗаО	108							108	3	2		3						
Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности (Распр.)			ЗаО	108							108	3	2													ЗаО	108							108	3	2		3						
Преддипломная практика															ЗаО	216							6	4		ЗаО	216							6	4		4							
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБ			(План)	108	36						72	3	2		108	36						72	3	2		216	72						144	6	4									
Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона (Распр.)			ЗаО	108	36						72	3	2		108	36						72	3	2		ЗаО(2)	216	72						144	6	4		134						
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ															216								6	4		216								6	4									
ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР			(План)												216								6	4		216								6	4									
Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты			Экз												216								6	4		Экз	216								6	4		4						
КАНИКУЛЫ												2											8											10										

Индекс	Название практики	Семестр(ы)	Кафедра	Продолжительность (неделя)	Студ.	Часов				Трудо-емкость
						на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
<i>План</i>	ИТОГО	1234		38	2/3					
<i>Факт</i>				38	2/3					
<i>План</i>	Учебная практика (У)									
<i>Факт</i>										
<i>План</i>	Производственная практика (П)	1234		30	2/3					
<i>Факт</i>				30	2/3					
<i>План</i>	Научно-исследовательская работа	1		2	2/3					
<i>Факт</i>				2	2/3					
Б2.П.1			136	True	2	2/3				
<i>План</i>	Научно-исследовательская работа	2		5	1/3					
<i>Факт</i>				5	1/3					
Б2.П.1			136	True	5	1/3				
<i>План</i>	Научно-исследовательская работа	3		5	1/3					
<i>Факт</i>				5	1/3					
Б2.П.1			136	True	5	1/3				
<i>План</i>	Научно-исследовательская работа	4		5	1/3					
<i>Факт</i>				5	1/3					
Б2.П.1			136	True	5	1/3				
<i>План</i>	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	2		4						
<i>Факт</i>				4						
Б2.П.2			136	True	4					
<i>План</i>	Практика по получению профессиональных умений и опыта в педагогической деятельности	3		2						
<i>Факт</i>				2						
Б2.П.3			136	True	2					
<i>План</i>	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	3		2						
<i>Факт</i>				2						
Б2.П.4			136	True	2					
<i>План</i>	Преддипломная практика	4		4						
<i>Факт</i>				4						
Б2.П.5			136	True	4					
<i>План</i>	Научно-исследовательская работа (Н)	1234		8						
<i>Факт</i>				8						
<i>План</i>	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона	1		2						
<i>Факт</i>				2						
Б2.Н.1			136	True	2					
<i>План</i>	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона	3		2						
<i>Факт</i>				2						
Б2.Н.1			136	True	2					
<i>План</i>	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона	4		2						
<i>Факт</i>				2						
Б2.Н.1			136	True	2					
<i>План</i>	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы повышения пищевой ценности продуктов питания из растительного сырья	2		2						
<i>Факт</i>				2						
Б2.Н.2			136	True	2					

		Итого						Курс 1			Курс 2			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	
					Мин.	Макс.	Факт							
	Итого				110	136	124	64	29	35	60	30	30	
	Итого по ООП (без факультативов)				108	132	120	60	29	31	60	30	30	
	Итого по блоку Б1	30%	70%	33.33%	51	60	56	36	22	14	20	13	7	
Б1	Дисциплины (модули)	30%	70%	33.3%	51	60	56	36	22	14	20	13	7	
Б1.Б	Базовая часть				15	18	17	17	13	4				
Б1.В	Вариативная часть				36	42	39	19	9	10	20	13	7	
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)				51	63	58	24	7	17	34	17	17	
Б2.Б	Базовая часть													
Б2.В	Вариативная часть				51	63	58	24	7	17	34	17	17	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	6				6		6	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	6				6		6	
Б3.В	Вариативная часть													
ФТД	Факультативы				2	4	4	4		4				
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					28.92%							
		в интерактивной форме					38%							
	Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)					53.8		-	54	54	-	54	52.4
		ООП, факультативы (в период экз. сессий)					32.4		-	24	36	-	36	36
		в период гос.экзаменов							-			-		
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.к.)(чистое ТО)					21.8		-	21.6	18.6	-	25.7	24.6
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с расср. практ. и НИР					17.6		-	20	17	-	15.5	18
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)							-			-		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)							4	2	2	4	2	2
		ЗАЧЕТЫ (За)							7	5	2	1	1	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)												
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)												
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)							2	1	1	1	1	
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)							3	2	1	2	2	
		ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)												
		РЕФЕРАТЫ (Реф)												
		ЭССЕ (Эс)												
	РГР (РГР)							2	1	1	2		2	