



п.п.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



Проректор по учебной и воспитательной работе
А.Н. Шушин

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров

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

19.04.05

Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
Технология пищевых продуктов функционального назначения

Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий

Факультет: ШБМ

Квалификация: Магистр
Программа подготовки: академ. магистратура
Форма обучения: очная
Срок обучения: 2г

Год начала подготовки 2017

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ №391
10.03.2016

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник учебного отдела Департамента организации образовательной деятельности

/ Е.В. Жилина/

Начальник учебно-методического отдела

/ Т.В. Владыкина/

Руководитель образовательной программы

/ О.В. Табакаева/

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	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
ІІ																				Э	Э	Э	К	К												Э	Э	П	П	Д	Г	Д	Д	Г	Г	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	11 1/3	5 1/3	16 2/3	5 1/3	5	10 1/3	27
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	3	2	5	11
	Научно-исследовательская работа (рассред.)				2		2	2
П	Производственная практика					2	2	2
	Производственная практика (рассред.)	6 2/3	12 2/3	19 1/3	10 2/3	6	16 2/3	36
Д	Выпускная квалификационная работа					3	3	3
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР					3	3	3
К	Каникулы	2	8	10	2	8	10	20
Итого		23	29	52	23	29	52	104
Студентов		10						
Групп		1						

Индекс	Наименование	Семестр 4 [11 нед]								Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Аудт (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра		Компетенции
		с 2													Код	Наименование	
		Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контроль	ЗЕТ								
*																	
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	18		54	54		54	36	6	-		87.5%	38				
Б1.В.ДВ.1	Технологический модуль																
1	Существенные признаки продуктов функционального назначения									36		100%	10		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-2, 3, 6, 9
2	Особенности функциональных ингредиентов пищевых продуктов									36		100%	10		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-2, 3, 6, 9
*																	
Б1.В.ДВ.2	Технологический модуль																
1	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств									36		100%	10		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-5, 8, 28, 29, 30
2	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств функциональных пищевых продуктов									36		100%	10		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-5, 8, 28, 29, 30
*																	
Б1.В.ДВ.3	Модуль качества, безопасности и биобезопасности																
1	Идентичность и фальсификация продуктов функционального назначения			36	36		36		3	36		100%	10		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-4, 6, 17, 23, 27
				10													
2	Экспертиза и сертификация продуктов функционального назначения			36	36		36		3	36		100%	10		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-4, 6, 17, 23, 27
*																	
Б1.В.ДВ.4																	
1	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов функционального назначения	18		18	18		18	36	3	36		50%	8		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-10, 17, 22, 27
		4		4													
2	Система менеджмента качества в технологии функциональных продуктов питания	18		18	18		18	36	3	36		50%	8		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-10, 17, 22, 27
*																	
ДВ*																	
Индекс	Наименование	Неделя		Часов				ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.			Компетенции				
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	8		432		324		12									
Б2.У	Учебная практика																
*																	
Б2.Н	Научно-исследовательская работа																
Б2.Н.1	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона	Вар	V						36	1,50		136	Департамент пищевых наук и технологий ПК-18, 19, 20, 21, 22, 23, 24				
*																	
Б2.П	Производственная практика	8		432		324		12									
Б2.П.1	Научно-исследовательская работа	Вар	V	6		324	324		9	36	1,50	136	Департамент пищевых наук и технологий ОК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10; ПК-1, 2, 3, 5, 6, 7, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24				
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	Вар	V						36	1,50		136	Департамент пищевых наук и технологий ОК-1, 3, 4, 5, 6, 10; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11				

Индекс	Наименование	Формы контроля		Всего часов								ЗЕТ		Распределение по курсам и семестрам																												
				в том числе						Экспертное	Факт	Курс 1											Курс 2																			
				По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контр. оль	СР			Семестр 1 [18 нед]				Семестр 2 [18 нед]				Семестр 3 [18 нед]																						
												Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. оль	ЗЕТ							
Б2.П.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектно-технологической деятельности	Вар	V		3			108	108			108		3	3																2				108		108					3
Б2.П.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	Вар	V		3			108	108			108		3	3																2				108		108					3
Б2.П.5	Преддипломная практика	Вар			4			108	108					3	3																											

Индекс	Наименование	Экз	Зац	Зач. с.О.	КП	КР	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													
Б3	Государственная итоговая аттестация			1			324	324			108		9	9																										

Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КП	КР	Всего часов					ЗЕТ		Неделя	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. оль	ЗЕТ				
							По ЗЕТ	По плану	Контакт. р.	СР	Контр.	Эксп	Факт																													
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена	1					108	108			108		3	3																												
Б3.Г.1	Подготовка и сдача государственного экзамена	4					108	108			108		3	3																												
*		в т.ч. часов в инт. форме:																																								

Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КП	КР	Всего часов					ЗЕТ		Неделя	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Неделя	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Неделя	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ													
							По ЗЕТ	По плану	Контакт. р.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт																												
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР						216	216					6	6																											
Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты						216	216					6	6																											

Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КП	КР	Всего часов					ЗЕТ		Неделя	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр. оль	ЗЕТ							
							По ЗЕТ	По плану	Контакт. р.	СР	Контр.	Эксп	Факт																																
ФТД	Факультативы		2				108	108	52	56			3	3	8		8				20		1															18		18			36		2
ФТД.1	Нутрициология		3				72	72	36	36			2	2																							18		18			36		2	
		в т.ч. часов в инт. форме:																																											
ФТД.2	Эффективность биотехнологических производств		1				36	36	16	20			1	1	8		8				20		1																						
*		в т.ч. часов в инт. форме:																																											

33	ПК-18	Б1.В.ДВ.3.1	Идентичность и фальсификация продуктов функционального назначения
		Б1.В.ДВ.3.2	Эксперта и сертификация продуктов функционального назначения
		Б1.В.ДВ.4.1	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов функционального назначения
		Б1.В.ДВ.4.2	Система менеджмента качества в технологии функциональных продуктов питания
		Б1.В.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
34	ПК-19	Б2.Л.4	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности
		Б2.Л.5	Преддипломная практика
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к защите и проведению защиты
		Б1.В.2.2	Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов с заданными свойствами различного целевого назначения
		Б1.В.ОД.1.1	Повышеннокачественно-консервированный напиток
35	ПК-20	Б3.Л.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
		Б2.Л.1	Научно-исследовательская работа
		Б2.Л.5	Преддипломная практика
		Б2.И.1	Научно-исследовательский семинар. Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к проведению защиты и проведению защиты
36	ПК-21	Б1.В.ОД.2.3	Готовность принимать участие в разработке новых технологий и продуктов функционального назначения
		Б3.Л.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
		Б2.Л.1	Научно-исследовательская работа
		Б2.Л.5	Преддипломная практика
		Б2.И.1	Научно-исследовательский семинар. Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона
37	ПК-22	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к проведению защиты и проведению защиты
		Б1.В.ОД.2.3	Готовность принимать участие в разработке новых технологий и продуктов функционального назначения
		Б3.Л.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
		Б2.Л.1	Научно-исследовательская работа
		Б2.Л.5	Преддипломная практика
38	ПК-23	Б2.И.1	Научно-исследовательский семинар. Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к проведению защиты и проведению защиты
		Б1.В.ДВ.4.1	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов функционального назначения
		Б1.В.ДВ.4.2	Система менеджмента качества в технологии функциональных продуктов питания
		Б3.Л.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
39	ПК-24	Б2.Л.1	Научно-исследовательская работа
		Б2.Л.5	Преддипломная практика
		Б2.И.1	Научно-исследовательский семинар. Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к проведению защиты и проведению защиты
		Б1.В.ДВ.3.1	Идентичность и фальсификация продуктов функционального назначения
40	ПК-25	Б1.В.ДВ.3.2	Эксперта и сертификация продуктов функционального назначения
		Б3.Л.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
		Б2.Л.1	Научно-исследовательская работа
		Б2.Л.5	Преддипломная практика
		Б2.И.1	Научно-исследовательский семинар. Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона
41	ПК-26	Б1.В.ОД.2.3	Готовность принимать участие в разработке новых технологий и продуктов функционального назначения
		Б3.Л.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
		Б2.Л.1	Научно-исследовательская работа
		Б2.Л.5	Преддипломная практика
		Б2.И.1	Научно-исследовательский семинар. Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона
42	ПК-27	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к проведению защиты и проведению защиты
		Б1.В.ОД.2.3	Готовность принимать участие в разработке новых технологий и продуктов функционального назначения
		Б3.Л.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
		Б2.Л.1	Научно-исследовательская работа
		Б2.Л.5	Преддипломная практика
43	ПК-28	Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к проведению защиты и проведению защиты
		Б1.В.ДВ.3.1	Идентичность и фальсификация продуктов функционального назначения
		Б1.В.ДВ.3.2	Эксперта и сертификация продуктов функционального назначения
		Б1.В.ДВ.4.1	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов функционального назначения
		Б1.В.ДВ.4.2	Система менеджмента качества в технологии функциональных продуктов питания
44	ПК-29	Б3.Л.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
		Б2.Л.1	Научно-исследовательская работа
		Б2.Л.5	Преддипломная практика
		Б2.И.1	Научно-исследовательский семинар. Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона
		Б3.Д.1	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к проведению защиты и проведению защиты
45	ПК-30	Б1.В.ОД.2.3	Готовность принимать участие в разработке новых технологий и продуктов функционального назначения
		Б3.Л.1	Подготовка и сдача государственного экзамена
		Б2.Л.1	Научно-исследовательская работа
		Б2.Л.5	Преддипломная практика
		Б2.И.1	Научно-исследовательский семинар. Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1	Дисциплины (модули)		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	ОПК-1	ОПК-2
			ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	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	ПК-20	ПК-21
			ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30			
Б1.Б.1	Технологический модуль													
Б1.Б.1.1	Анализ технологических процессов при производстве функциональных продуктов питания	136	ОК-1	ОК-5	ОК-8	ОПК-4	ПК-5							
Б1.Б.1.2	Организация и управление высокотехнологичными производствами	136	ОК-2	ОК-3	ОК-9	ОК-10	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-5	ПК-14				
Б1.Б.2	Научно-исследовательский модуль													
Б1.Б.2.1	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	136	ОК-1	ОК-4	ОПК-1	ПК-24								
Б1.Б.2.2	Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов с заданными свойствами различного целевого назначения	136	ОК-1	ОК-6	ОК-7	ПК-18								
Б1.В.ОД.1	Общеуниверситетский модуль													
Б1.В.ОД.1.1	Профессионально-ориентированный перевод	142	ОК-7	ОПК-1	ПК-18									
Б1.В.ОД.2	Технологический модуль													
Б1.В.ОД.2.1	Основные тенденции развития сырьевой базы высокотехнологичных производств	136	ПК-1	ПК-2	ПК-7	ПК-11	ПК-12							
Б1.В.ОД.2.2	Технология функциональных продуктов питания	136	ПК-1	ПК-3	ПК-5	ПК-15	ПК-21							
Б1.В.ОД.2.3	Проектирование и реализация новых технологий и продуктов функционального назначения	136	ПК-1	ПК-13	ПК-16	ПК-19	ПК-20	ПК-25	ПК-26					
Б1.В.ОД.3	Модуль качества, безопасности и биобезопасности													
Б1.В.ОД.3.1	Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов функционального назначения	136	ПК-4	ПК-6	ПК-7	ПК-11	ПК-17							
Б1.В.ДВ.1.1	Существенные признаки продуктов функционального назначения	136	ПК-2	ПК-3	ПК-6	ПК-9								
Б1.В.ДВ.1.2	Особенности функциональных ингредиентов пищевых продуктов	136	ПК-2	ПК-3	ПК-6	ПК-9								
Б1.В.ДВ.2.1	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	136	ПК-5	ПК-8	ПК-28	ПК-29	ПК-30							
Б1.В.ДВ.2.2	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств функциональных пищевых продуктов	136	ПК-5	ПК-8	ПК-28	ПК-29	ПК-30							
Б1.В.ДВ.3.1	Идентичность и фальсификация продуктов функционального назначения	136	ПК-4	ПК-6	ПК-17	ПК-23	ПК-27							
Б1.В.ДВ.3.2	Экспертиза и сертификация продуктов функционального назначения	136	ПК-4	ПК-6	ПК-17	ПК-23	ПК-27							
Б1.В.ДВ.4.1	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов функционального назначения	136	ОПК-4	ПК-10	ПК-17	ПК-22	ПК-27							
Б1.В.ДВ.4.2	Система менеджмента качества в технологии функциональных продуктов питания	136	ОПК-4	ПК-10	ПК-17	ПК-22	ПК-27							

ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-4 ОК-5 ОК-6 ОК-7 ОК-8 ОК-9 ОК-10 ОПК-1 ОПК-3

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры												
			Контроль	Часов									ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов									ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов									ЗЕТ	Неделя								
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)											Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)											Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)																	
			Всего	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр оль	ЗЕТ	Неделя	Контроль	Всего	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр оль	ЗЕТ	Неделя	Контроль	Всего	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр оль	ЗЕТ	Неделя	Каф.	Семестры										
ИТОГО			1 116										31	21		1 080										30	21		2 196										61	42						
ИТОГО по ООП (без факультативов)			1 080										30			1 080										30			2 160										60							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)		53													54													54																	
	ООП, факультативы (в период экз. сес. в период гос.экзаменов)		54													36													45																	
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.к.)		19													20													20																	
	Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с р		12													6													9																	
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)																																													
ДИСЦИПЛИНЫ			18													54													72																	
()																																														
(Предельное)			774										162	ТО: 18□		450										162	ТО*: 11 1/3□		1 224										324	ТО*: 16 2/3□						
(План)			756	412	44	188	180	182	162	21			396	144	9	99	36	144	108	11					1 152	556	53	287	216	326	270	32														
1	Б1.Б.1	Технологический модуль	Экз	144	72	9	27	36	36	36	4													Экз	144	72	9	27	36	36	36	4			14											
2	Б1.Б.1.2	Организация и управление высокотехнологичными производствами	Экз	144	72	9	27	36	36	36	4													Экз	144	72	9	27	36	36	36	4			136	1										
3	Б1.Б.2	Научно-исследовательский модуль	Экз За	252	144	18	54	72	54	54	7													Экз За	252	144	18	54	72	54	54	7			1											
4	Б1.Б.2.1	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	За	108	72	9	27	36	36	3														За	108	72	9	27	36	36	3			136	1											
5	Б1.Б.2.2	Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов с заданными свойствами различного целевого назначения	Экз	144	72	9	27	36	18	54	4													Экз	144	72	9	27	36	18	54	4			136	1										
6	Б1.В.ОД.1	Общеуниверситетский модуль	За	108	72		36	36	36	3			За	180	72		36	36	108		5			За(2)	288	144		72	72	144		8			123											
7	Б1.В.ОД.1.1	Профессионально-ориентированный перевод	За	108	72		36	36	36	3			За	180	72		36	36	108		5			За(2)	288	144		72	72	144		8			142	123										
8	Б1.В.ОД.2	Технологический модуль	Экз	108	54	9	27	18	18	36	3			Экз КР	108	36	9	27		18	54	3			Экз(2) КР	216	90	18	54	18	36	90	6			123										
9	Б1.В.ОД.2.1	Основные тенденции развития сырьевой базы высокотехнологичных производств	Экз	108	54	9	27	18	18	36	3													Экз	108	54	9	27	18	18	36	3			136	1										
10	Б1.В.ОД.2.2	Технология функциональных продуктов питания											Экз КР	108	36	9	27		18	54	3			Экз КР	108	36	9	27		18	54	3			136	2										
11	Б1.В.ДВ.1.1	Существенные признаки продуктов функционального назначения	Экз	108	54		36	18	18	36	3													Экз	108	54		36	18	18	36	3			136	1										
12	Б1.В.ДВ.1.2	Особенности функциональных ингредиентов пищевых продуктов	Экз	108	54		36	18	18	36	3													Экз	108	54		36	18	18	36	3			136	1										
13	Б1.В.ДВ.2.1	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств											Экз КП	108	36		36		18	54	3			Экз КП	108	36		36		18	54	3			136	2										
14	Б1.В.ДВ.2.2	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств функциональных пищевых продуктов											Экз КП	108	36		36		18	54	3			Экз КП	108	36		36		18	54	3			136	2										
15	ФТД.2	Эффективность биотехнологических производств	За	36	16	8	8		20	1			За	36	16	8	8			20	1			За	36	16	8	8		20	1			136	1											
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(2)										Экз(2) За КП КР										Экз(6) За(3) КП КР																							
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)	360										360	10	6 2/3	684										684	19	12 2/3	1 044										###	29	19 1/3				
Научно-исследовательская работа (Расср.)			ЗаО	360										360	10	6 2/3	ЗаО	360										360	10	6 2/3	ЗаО(2)	720										720	20	12		1234
Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика) (Расср.)			ЗаО	324										324	9	6	ЗаО	324										324	9	6	ЗаО	324										324	9	6		2
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТоговая аттестация																																														
КАНИКУЛЫ													2													8													10							

№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 4											Итого за курс											Каф.	Семестры							
			Контроль	Часов								ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов								ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов								ЗЕТ	Неделя									
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)										Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)										Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)																	
			Всего	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр оль	ЗЕТ	Неделя	Контроль	Всего	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр оль	ЗЕТ	Неделя	Контроль	Всего	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Контр оль	ЗЕТ	Неделя										
ИТОГО			1 116									31	21		1 116									31	21		2 232									62	42							
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												54																	
	ООП, факультативы (в период экз. сес. в период гос.экзаменов)		48												45												47																	
	Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с рэ)		20												36												18																	
	Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)		7												10												9																	
			18									18	ТО: 18□		18									18	ТО: 11□		36									36	ТО: 29□							
ДИСЦИПЛИНЫ			450									162	ТО*: 5 1/3□	Э: 3	378									108	ТО*: 5□	Э: 2	828									270	ТО*: 10 1/3□	Э: 5						
			432	162	36	108	18		126	144	12			360	180	36	72	72		90	90	10				792	342	72	180	90		216	234	22										
1	Б1.Б.1	Технологический модуль											Экз	144	54	18		18	18		36	54	4		Экз	144	54	18		18	18		36	54	4			14						
2	Б1.Б.1.1	Анализ технологических процессов при производстве функциональных продуктов питания											Экз	144	54	18		18	18		36	54	4		Экз	144	54	18		18	18		36	54	4			136	4					
3	Б1.В.ОД.1	Общеуниверситетский модуль	Экз	144	36					36		45	63	4											Экз	144	36				36	45	63	4			123							
4	Б1.В.ОД.1.1	Профессионально-ориентированный перевод	Экз	144	36					36		45	63	4											Экз	144	36				36	45	63	4			142	123						
5	Б1.В.ОД.2	Технологический модуль	Экз КП	108	54					36	18	9	45	3											Экз КП	108	54			36	18	9	45	3			123							
6	Б1.В.ОД.2.3	Проектирование и реализация новых технологий и продуктов функционального назначения	Экз КП	108	54					36	18	9	45	3											Экз КП	108	54			36	18	9	45	3			136	3						
7	Б1.В.ОД.3	Модуль качества, безопасности и биобезопасности	Экз	108	36	18				18		36	36	3											Экз	108	36	18		18		36	36	3			3							
8	Б1.В.ОД.3.1	Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов функционального назначения	Экз	108	36	18				18		36	36	3											Экз	108	36	18		18		36	36	3			136	3						
9	Б1.В.ДВ.3.1	Идентичность и фальсификация продуктов функционального назначения											За	108	72			36	36		36		3		За	108	72			36	36	36		3			136	4						
10	Б1.В.ДВ.3.2	Экспертиза и сертификация продуктов функционального назначения											За	108	72			36	36		36		3		За	108	72			36	36	36		3			136	4						
11	Б1.В.ДВ.4.1	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов функционального назначения											Экз	108	54	18		18	18		18	36	3		Экз	108	54	18		18	18	18	36	3			136	4						
12	Б1.В.ДВ.4.2	Система менеджмента качества в технологии функциональных продуктов питания											Экз	108	54	18		18	18		18	36	3		Экз	108	54	18		18	18	18	36	3			136	4						
13	ФТД.1	Нутрициология	За	72	36	18					18		36	2											За	72	36	18		18			36	2			136	3						
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) КП											Экз(3) За											Экз(6) За КП																			
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (План)			576									16	10 2/3	324									12	8	1 008									900	28	18 2/3								
Научно-исследовательская работа (Распр.)			ЗаО	360									360	10	6 2/3	ЗаО	324									324	9	6	ЗаО(2)	684									684	19	12 2/3		1234	
Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектно-технологической 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	108										3	2			4			
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБ (План)			108	18									90	3	2												108	18									90	3	2					
Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона (Распр.)			ЗаО	108	18									90	3	2											ЗаО	108	18									90	3	2			3	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																324									9	6	324									9	6							
Б3.Г.1 Подготовка и сдача государственного экзамена																Экз	108									108	3		Экз	108									108	3			136	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																																									10			

Индекс	Название практики	Семестр(ы)	Кафедра	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				Трудо-емкость	
						на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
<i>План</i>	ИТОГО	1234		40							
<i>Факт</i>				40							
<i>План</i>	Учебная практика (У)										
<i>Факт</i>											
<i>План</i>	Производственная практика (П)	1234		38							
<i>Факт</i>				38							
<i>План</i>	Научно-исследовательская работа	1		6	2/3						
<i>Факт</i>				6	2/3						
Б2.П.1				136	True	6	2/3				
<i>План</i>	Научно-исследовательская работа	2		6	2/3						
<i>Факт</i>				6	2/3						
Б2.П.1				136	True	6	2/3				
<i>План</i>	Научно-исследовательская работа	3		6	2/3						
<i>Факт</i>				6	2/3						
Б2.П.1				136	True	6	2/3				
<i>План</i>	Научно-исследовательская работа	4		6							
<i>Факт</i>				6							
Б2.П.1				136	True	6					
<i>План</i>	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	2		6							
<i>Факт</i>				6							
Б2.П.2				136	True	6					
<i>План</i>	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектно-технологической 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		2							
<i>Факт</i>				2							
Б2.П.5				136	True	2					
<i>План</i>	Научно-исследовательская работа (Н)	3		2							
<i>Факт</i>				2							
<i>План</i>	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона	3		2							
<i>Факт</i>				2							
Б2.Н.1				136	True	2					

