



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 04-18 от 21.06.2018

19.04.03

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Продукты питания животного происхождения
Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий
Факультет: ШБМ

Квалификация: <i>Магистр</i>
Программа подготовки: <i>академическая магистратура</i>
Форма обучения: <i>Очная</i>
Срок обучения: <i>2г</i>

+	<i>Виды профессиональной деятельности</i>
<input checked="" type="checkbox"/>	<i>научно-исследовательская</i>
<input checked="" type="checkbox"/>	<i>организационно-управленческая</i>
<input checked="" type="checkbox"/>	<i>производственно-технологическая</i>

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и воспитательной работе

А.Н. Шушин

18.07.2018

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ от 18.02.2016 N235

СОГЛАСОВАНО

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

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

Руководитель образовательной программы *Т.К. Каленик* / Т.К. Каленик/

Календарный учебный график

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

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	17	18	35	18	11	29	64
Э	Экзаменационные сессии	3	2	5	3	2	5	10
П	Производственная практика		4	4		2	2	6
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	5	7	1	8	9	16
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1□ (6 дн)		1□ (6 дн)	1□ (6 дн)		1□ (6 дн)	2□ (12 дн)
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			
Итого		23	29	52	23	29	52	104
Студентов		15						
Групп		1						

Индекс	Наименование	Сем. 4							Закрепленная кафедра		Компетенции		
		з.е.	Лек	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	Код		Наименование	
Блок 1. Дисциплины (модули)													
Базовая часть													
61.6.01	English for Academic Purposes (Английский для академических целей)									142	Академический департамент английского языка	ОК-1; ОК-7; ОПК-1; ОПК-5	
61.6.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения											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-21	
61.6.02.01	Математическое моделирование									101	Информатики, математического и компьютерного моделирования	ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОПК-3	
61.6.02.02	Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-6; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2	
61.6.02.03	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-2; ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	
Вариативная часть													
61.8.01	Безопасность и качество сырья и продуктов											ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-23	
61.8.01.01	Биобезопасность продуктов животного происхождения									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-23	
61.8.01.02	Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-9; ПК-10	
61.8.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения											ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-14; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-24	
61.8.02.01	Методология исследования сырья и продуктов питания									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-21; ПК-23	
61.8.02.02	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-2; ПК-9; ПК-14; ПК-20; ПК-24	
61.8.03	Технология мяса и мясных продуктов	3	9		27	10			36	36		ОПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-25	
61.8.03.01	Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения	3	9		27	10			36	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-11; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-19
61.8.03.02	Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-17; ПК-25	
61.8.03.03	Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-5; ПК-8; ПК-10; ПК-12	
61.8.04	Разработка технологий пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-10; ПК-18	
61.8.05	Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-10; ПК-18	
61.8.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	2	9		18	10			45			ПК-10; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23	
61.8.ДВ.01.01	Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения	2	9		18	10			45	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-10; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23	
61.8.ДВ.01.02	Биотехнология геннодифференцированного сырья	2	9		18	10			45	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-10; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23	
61.8.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	4	18		36	10			54	36		ПК-8; ПК-10; ПК-18; ПК-21; ПК-22	
61.8.ДВ.02.01	Технология специализированных продуктов питания животного происхождения	4	18		36	10			54	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-10; ПК-18; ПК-21; ПК-22
61.8.ДВ.02.02	Технология функциональных продуктов питания животного происхождения	4	18		36	10			54	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-10; ПК-18; ПК-21; ПК-22
61.8.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3											ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-20	
61.8.ДВ.03.01	Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-20	
61.8.ДВ.03.02	Стартовые культуры в технологии сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-20	
61.8.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4											ПК-1; ПК-8	
61.8.ДВ.04.01	Оборудование и организация непрерывного технологического потока									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-8	
61.8.ДВ.04.02	Биоинформатика и информационные технологии									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-8	
61.8.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5											ПК-6; ПК-11; ПК-14; ПК-17; ПК-19	
61.8.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-6; ПК-11; ПК-14; ПК-17; ПК-19	
61.8.ДВ.05.02	Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-6; ПК-11; ПК-14; ПК-17; ПК-19	
		9	36		81	30			135	72			
		9	36		81	30			135	72			
Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательские													
Вариативная часть													
62.8.01(0)	Научно-исследовательский семинар: Современные тенденции переработки сельскохозяйственного сырья									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25	
62.8.02(1)	Научно-исследовательская работа	9					18		306	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25	
62.8.03(1)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)									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	

Индекс	Содержание	Тип
Вид деятельности:		
ОК-1	способность творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокой степенью профессиональной мобильности	ОК
ОК-2	готовность проявлять качества лидера и организовать работу коллектива, владеть эффективными технологиями решения профессиональных проблем	ОК
ОК-3	умение работать в проектных междисциплинарных командах, в том числе в качестве руководителя	ОК
ОК-4	умение быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и выработать альтернативные варианты их решения	-
ОК-5	способность генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности	-
ОК-6	способность вести научную дискуссию, владеть нормами научного стиля современного русского языка	-
ОК-7	способность к свободной научной и профессиональной коммуникации в иноязычной среде	-
ОК-8	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	-
ОК-9	готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	-
ОК-10	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	-
ОПК-1	готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОПК
ОПК-3	способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	ОПК
ОПК-4	способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	ОПК
ОПК-5	способность создавать и поддерживать имидж организации	ОПК
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)	ПК
ПК-2	способность использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности	ПК
ПК-3	способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	ПК
ПК-4	способность и готовность применять знания современных методов исследований	ПК
ПК-5	способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения	ПК
ПК-6	способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам	ПК
ПК-7	способность оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы	ПК
ПК-8	готовность проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	ПК

ПК-9	способность оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов	ПК
ПК-10	готовность обеспечивать проведение технологических процессов и выпуск продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами	ПК
Вид деятельности: организационно-управленческая		
ПК-11	способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ	ПК
ПК-12	способность осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	ПК
ПК-13	готовность к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	ПК
ПК-14	готовность адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	ПК
ПК-15	готовность использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	ПК
ПК-16	готовность к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии	ПК
ПК-17	способность поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимых продуктов питания животного происхождения	ПК
ПК-18	способность к организации и ведению технологических процессов	ПК
ПК-19	готовность к управлению качеством продуктов питания животного происхождения с применением методов математического моделирования	ПК
Вид деятельности: научно-исследовательская		
ПК-20	способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	ПК
ПК-21	способность ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	ПК
ПК-22	способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	ПК
ПК-23	способность оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	ПК
ПК-24	способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	ПК
ПК-25	способность проведения патентных исследований с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и патентоспособности	ПК

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; 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
Б1.Б	Базовая часть	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-21
Б1.Б.01	English for Academic Purposes (Английский для академических целей)	ОК-1; ОК-7; ОПК-1; ОПК-5
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	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-21
Б1.Б.02.01	Математическое моделирование	ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОПК-3
Б1.Б.02.02	Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-6; ОК-7; ОПК-1; ОПК-2
Б1.Б.02.03	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	ОК-2; ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.В	Вариативная часть	ОПК-1; 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
Б1.В.01	Безопасность и качество сырья и продуктов	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-23
Б1.В.01.01	Биобезопасность продуктов животного происхождения	ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-23
Б1.В.01.02	Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-9; ПК-10
Б1.В.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-14; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-24
Б1.В.02.01	Методология исследования сырья и продуктов питания	ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-21; ПК-23
Б1.В.02.02	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса	ПК-2; ПК-9; ПК-14; ПК-20; ПК-24
Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	ОПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-25
Б1.В.03.01	Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения	ПК-11; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-19
Б1.В.03.02	Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения	ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-17; ПК-25
Б1.В.03.03	Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения	ОПК-1; ПК-5; ПК-8; ПК-10; ПК-12
Б1.В.04	Разработка технологий пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания	ПК-10; ПК-18
Б1.В.05	Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции	ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-10; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23
Б1.В.ДВ.01.01	Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения	ПК-10; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23
Б1.В.ДВ.01.02	Биотехнология генномодифицированного сырья	ПК-10; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-8; ПК-10; ПК-18; ПК-21; ПК-22
Б1.В.ДВ.02.01	Технология специализированных продуктов питания животного происхождения	ПК-8; ПК-10; ПК-18; ПК-21; ПК-22

	Б1.В.ДВ.02.02	Технология функциональных продуктов питания животного происхождения	ПК-8; ПК-10; ПК-18; ПК-21; ПК-22
	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-20
	Б1.В.ДВ.03.01	Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-20
	Б1.В.ДВ.03.02	Стартовые культуры в технологии сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-20
	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.04.01	Оборудование и организация непрерывного технологического потока	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.04.02	Биоинформатика и информационные технологии	ПК-1; ПК-8
	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-6; ПК-11; ПК-14; ПК-17; ПК-19
	Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения	ПК-6; ПК-11; ПК-14; ПК-17; ПК-19
	Б1.В.ДВ.05.02	Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья	ПК-6; ПК-11; ПК-14; ПК-17; ПК-19
Б2		Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	ОК-2; ОК-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
	Б2.В	Вариативная часть	ОК-2; ОК-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
	Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Современные тенденции переработки сельскохозяйственного сырья	ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25
	Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25
	Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
	Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	ОК-2; ОК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
	Б2.В.05(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; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25
Б3		Государственная итоговая аттестация	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
	Б3.Б	Базовая часть	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
	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	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
	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	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
ФТД		Факультативы	ОК-1; ОК-10; ПК-5; ПК-16; ПК-20
	ФТД.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-10; ПК-5; ПК-16; ПК-20
	ФТД.В.01	Нутрициология	ОК-1; ОК-10; ПК-5; ПК-20
	ФТД.В.02	Эффективность биотехнологических производств	ПК-16

№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 4											Итого за курс											Каф.	Семестры			
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя					
				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	Неделя	
ИТОГО (с факультативами)				1080									30	21		1080									30	21		2160								60	42			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080									30	21		1080									30	21		2160							60	42				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53												52,4												52,7												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			42													36												39											
	Аудиторная нагрузка			12,5													10,7												11,6											
	Контактная работа			14,5													12,3												13,4											
ДИСЦИПЛИНЫ И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1080	261	45		180	36	693	126	30	ТО: 18 Э: 3		648	135	36		81	18	441	72	18	ТО: 11 Э: 2		1728	396	81		261	54	##	198	48	ТО: 29 Э: 5					
1	Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	За	72	27	9		18	36	63	126	30													За	72	27	9		18	45			2			123			
2	Б1.Б.02.03	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	За	72	27	9		18	36	63	126	30													За	72	27	9		18	45			2			136	3		
3	Б1.В.01	Безопасность и качество сырья и продуктов	За	108	36	9		27	36	108	216	30													За	108	36	9		27	72			3			23			
4	Б1.В.01.02	Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП	За	108	36	9		27	36	108	216	30													За	108	36	9		27	72			3			136	3		
5	Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	Экз	108	36	9		27	36	108	216	30	Экз	108	36	9		27	36	36	3			Экз(2)	216	72	18		54	72	72	6				234				
6	Б1.В.03.01	Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения											Экз	108	36	9		27	36	36	3			Экз	108	36	9		27	36	36	3				136	4			
7	Б1.В.03.03	Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения	Экз	108	36	9		27	36	108	216	30												Экз	108	36	9		27	36	36	3				136	3			
8	Б1.В.05	Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции	Экз	144	54	18		36	54	108	216	30												Экз	144	54	18		36	54	54	4				136	3			
9	Б1.В.ДВ.01.01	Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения	За	72	27	9		18	36	72	144	30		72	27	9		18	45	2			За	72	27	9		18	45			2			136	4				
10	Б1.В.ДВ.01.02	Биотехнология генномодифицированного сырья	За	72	27	9		18	36	72	144	30		72	27	9		18	45	2			За	72	27	9		18	45			2			136	4				
11	Б1.В.ДВ.02.01	Технология специализированных продуктов питания животного происхождения	Экз	144	54	18		36	54	108	216	30		144	54	18		36	54	36	4			Экз	144	54	18		36	54	36	4				136	4			
12	Б1.В.ДВ.02.02	Технология функциональных продуктов питания животного происхождения	Экз	144	54	18		36	54	108	216	30		144	54	18		36	54	36	4			Экз	144	54	18		36	54	36	4				136	4			
13	Б1.В.ДВ.03.01	Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов	Экз	144	36			36	63	126	252	30												Экз	144	36			36	63	45	4				136	3			
14	Б1.В.ДВ.03.02	Стартовые культуры в технологии сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов	Экз	144	36			36	63	126	252	30												Экз	144	36			36	63	45	4				136	3			
15	Б1.В.ДВ.04.01	Оборудование и организация непрерывного технологического потока	За КП	108	36			36	72	144	288	30											За КП	108	36			36	72			3				136	3			
16	Б1.В.ДВ.04.02	Биоинформатика и информационные технологии	За КП	108	36			36	72	144	288	30											За КП	108	36			36	72			3				136	3			
17	Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	ЗаО	288	18			18	270	540	1080	30		324	18			18	306	9			ЗаО(2)	612	36			36	576			17			136	1234				
18	Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	ЗаО	108	18			18	90	180	360	30											ЗаО	108	18			18	90			3			136	3				
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(3) За(3) ЗаО(2) КП												Экз(2) За ЗаО												Экз(5) За(4) ЗаО(3) КП												
ПРАКТИКИ			(План)												108	18			18	90			3	2		108	18			18	90			3	2					
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика		ЗаО	108	18									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 и сдача государственного экзамена		Экз	108	18									108	18			18	54	36	3		Экз	108	18			18	54	36	3									
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		Экз	216	18									216	18			18	162	36	6	4	Экз	216	18			18	162	36	6	4								
КАНИКУЛЫ													1												8										9					

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (неделя)	Студ.	Часов				Трудоёмкость	
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
Вид практики: Производственная практика												
Научно-исследовательская работа	1	1			4	2/3						
			136	+	4	2/3	0	0	0	0	0	
Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	1	2			4							
			136	+	4		0	0	0	0	0	
Научно-исследовательская работа	1	2			8							
			136	+	8		0	0	0	0	0	
Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	2	1			2							
			136	+	2		0	0	0	0	0	
Научно-исследовательская работа	2	1			5	1/3						
			136	+	5	1/3	0	0	0	0	0	
Преддипломная практика	2	2			2							
			136	+	2		0	0	0	0	0	
Научно-исследовательская работа	2	2			6							
			136	+	6		0	0	0	0	0	
Вид практики: Научно-исследовательская работа												
Научно-исследовательский семинар: Современные тенденции переработки сельскохозяйственного сырья	1	1			2							
			136	+	2		10	0	0	0	0	
Итого по факту					34							
Итого по плану					34							

		Итого						Курс 1			Курс 2			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	
					Мин.	Макс.	Факт							
	Итого (с факультативами)				117	127	124	64	29	35	60	30	30	
	Итого по ОП (без факультативов)				117	123	120	60	29	31	60	30	30	
Б1	Дисциплины (модули)	25%	75%	33.3%	60	60	60	32	19	13	28	19	9	
Б1.Б	Базовая часть				6	24	15	13	7	6	2	2		
Б1.В	Вариативная часть				36	54	45	19	12	7	26	17	9	
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	0%	100%	0%	51	54	51	28	10	18	23	11	12	
Б2.В	Вариативная часть				51	54	51	28	10	18	23	11	12	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9				9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9				9		9	
ФТД	Факультативы					4	4	4		4				
ФТД.В	Вариативная часть					4	4	4		4				
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					25.28%							
		в интерактивной форме					37.1%							
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					52.9		-	54	52	-	53	52.4
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					43.2		-	42	54	-	42	36
		в период гос. экзаменов							-			-		54
		Контактная работа					14.5		-	19.6	11	-	14.5	12.3
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)							6	3	3	7	3	4
		ЗАЧЕТЫ (За)							4	3	1	4	3	1
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)							4	2	2	4	2	2
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)										1	1	
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)							1		1			