



п.п.

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

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и воспитательной работе

А.Н. Шушин

2018 г.

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: академическая магистратура
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 2г

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ от 10.03.2016 N 391

## СОГЛАСОВАНО

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

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

Руководитель образовательной программы / О.В. Табакаева/

## 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																			Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II																*				Э	Э	Э	К												Э	Э	П	П	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	18	18	36	18	9	27	63
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	3	2	5	11
П	Производственная практика					4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					2	2	2
К	Каникулы	1	8	9	1	8	9	18
*	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	<b>52</b>	23	29	<b>52</b>	104
Студентов		15						
Групп		1						



Наименование	с 1										Курс								
	Сем. 2										Сем. 3								
	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	

**тины (модули)**

<b>Общеуниверситетский модуль</b>	4				<b>72</b>	<b>72</b>		<b>36</b>	<b>36</b>										
Английский для академических целей (English for Academic Purposes)	4				72	72		36	36										
<b>Научно-исследовательский модуль</b>																			
Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов с заданными свойствами различного целевого назначения																			
Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов																			
Методология научных исследований в области разработки продуктов питания																			
<b>Технологический модуль</b>																			
Организация и управление высокотехнологичными производствами																			
	4				72	72		36	36										

**зсть**

<b>Технологический модуль</b>	3	9	<u>2</u>		27	<u>10</u>		18	54	3				36	<u>10</u>		18	54
Основные тенденции развития сырьевой базы высокотехнологичных производств																		
Технология функциональных продуктов питания	3	9	<u>2</u>		27	<u>10</u>		18	54									
Проектирование и реализация новых технологий и продуктов функционального назначения										3				36	<u>10</u>		18	54
Анализ технологических процессов при производстве функциональных продуктов питания																		
<b>Модуль качества, безопасности и биобезопасности</b>										3	9	<u>4</u>		27	<u>4</u>		18	54
Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов функционального назначения										3	9	<u>4</u>		27	<u>4</u>		18	54
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>																		
Существенные признаки продуктов функционального назначения																		
Особенности функциональных ингредиентов пищевых продуктов																		
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>	3				<b>36</b>	<b>10</b>		<b>18</b>	<b>54</b>									
Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	3				36	<u>10</u>		18	54									
Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств функциональных пищевых продуктов	3				36	<u>10</u>		18	54									
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>										4	<b>18</b>	<b>4</b>		<b>36</b>	<b>10</b>		<b>36</b>	<b>54</b>
Идентичность и фальсификация продуктов функционального назначения										4	18	<u>4</u>		36	<u>10</u>		36	54
Экспертиза и сертификация продуктов функционального назначения										4	18	<u>4</u>		36	<u>10</u>		36	54





Наименование	с 1										Курс								
	Сем. 2										Сем. 3								
	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>										3	18	4		36	10		54		
Направления развития и приоритеты высокотехнологичных производств										3	18	4		36	10		54		
Инновации высокотехнологичных производств										3	18	4		36	10		54		
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>																			
Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов функционального назначения																			
Система менеджмента качества в технологии функциональных продуктов питания																			
	6	9	2		63	20		36	108	13	45	12		135	34		126	162	
	10	9	2		135	92		72	144	13	45	12		135	34		126	162	

**и, в том числе научно-исследовательская:**

**зсть**

Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона										3				18			90	
Научно-исследовательская работа	10						18	342		10					18	342		
Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	9						18	306										
Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектно-технологической деятельности										3					18	90		
Преддипломная практика																		
	19						36	648		16				18	36	522		
	19						36	648		16				18	36	522		

**ственная итоговая аттестация**

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена																		
Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																		

**твы**

**зсть**

Нутрициология										2	18			18			36	
Эффективность биотехнологических производств	2	18			18			36										
	2	18			18			36		2	18			18			36	
	2	18			18			36		2	18			18			36	

Наименование	с 2										Закрепленная кафедра		Компетенции
	Сем. 4										Код	Наименование	
	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль				
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>													<b>ПК-1; ПК-2; ПК-11; ПК-18</b>
Направления развития и приоритеты высокотехнологичных производств											136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-11; ПК-18
Инновации высокотехнологичных производств											136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-11; ПК-18
<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>	3	9	4		27	4		36	36				<b>ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-26; ПК-27</b>
Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов функционального назначения	3	9	4		27	4		36	36		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-26; ПК-27
Система менеджмента качества в технологии функциональных продуктов питания	3	9	4		27	4		36	36		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-26; ПК-27
	7	18	8		63	8		81	90				
	7	18	8		63	8		81	90				

**и, в том числе научно-исследовательская:**

**зсть**

Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона											136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-24
Научно-исследовательская работа	9						18	306			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-24
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; ПК-11
Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектно-технологической деятельности											136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
Преддипломная практика	6						18	198			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
	15							36	504				
	15							36	504				

**ственная итоговая аттестация**

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3						18	54	36		136	Департамент пищевых наук и технологий	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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	6						18	162	36		136	Департамент пищевых наук и технологий	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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
	9							36	216	72			
	9							36	216	72			

**тивы**

**зсть**

Нутрициология											136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-2; ПК-25
Эффективность биотехнологических производств											136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-11



Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				Трудоёмкость	
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
Вид практики: Производственная практика												
Научно-исследовательская работа	1	1			6	2/3						
			136	+	6	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			6							
			136	+	6		0	0	0	0	0	
Научно-исследовательская работа	1	2			6	2/3						
			136	+	6	2/3	0	0	0	0	0	
Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектно-технологической деятельности	2	1			2							
			136	+	2		0	0	0	0	0	
Научно-исследовательская работа	2	1			6	2/3						
			136	+	6	2/3	0	0	0	0	0	
Преддипломная практика	2	2			4							
			136	+	4		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: Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона	2	1			2							
			136	+	2		0	0	0	0	0	
Итого по факту					40							
Итого по плану					40							

Индекс	Содержание	Тип
Вид деятельности:		
ОК-1	способность творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокая степень профессиональной мобильности	ОК
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.01	Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов с заданными свойствами различного целевого назначения	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-2	готовность проявлять качества лидера и организовать работу коллектива, владеть эффективными технологиями решения профессиональных проблем	ОК
Б1.Б.03	Технологический модуль	
Б1.Б.03.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	умение работать в проектных междисциплинарных командах, в том числе в качестве руководителя	ОК
Б1.Б.03	Технологический модуль	
Б1.Б.03.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	умение быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и выработать альтернативные варианты их решения	-
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.02	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	
Б1.Б.02.03	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-5	способность генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности	-
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.03	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-6	способность вести научную дискуссию, владение нормами научного стиля современного русского языка	-
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.01	Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов с заданными свойствами различного целевого назначения	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-7	способность к свободной научной и профессиональной коммуникации в иноязычной среде	-
Б1.Б.01	Общеуниверситетский модуль	
Б1.Б.01.01	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)	
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.01	Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов с заданными свойствами различного целевого назначения	
Б1.Б.02.03	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-8	способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	-
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.03	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-9	готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	-

Б1.Б.03	Технологический модуль	
Б1.Б.03.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-10	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	-
Б1.Б.03	Технологический модуль	
Б1.Б.03.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	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	ОПК
Б1.Б.01	Общеуниверситетский модуль	
Б1.Б.01.01	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)	
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.02	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	
Б1.Б.02.03	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	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	ОПК
Б1.Б.03	Технологический модуль	
Б1.Б.03.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-3	способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	ОПК
Б1.Б.03	Технологический модуль	
Б1.Б.03.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-4	способность устанавливать требования к документообороту предприятия	ОПК
Б1.Б.03	Технологический модуль	
Б1.Б.03.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-5	способность создавать и поддерживать имидж организации	ОПК
Б1.Б.03	Технологический модуль	
Б1.Б.03.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способность ориентироваться в основных направлениях технического прогресса в агропромышленном комплексе, создании новых технологий и продуктов питания	ПК
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.01	Основные тенденции развития сырьевой базы высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.04.01	Направления развития и приоритеты высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.05.02	Система менеджмента качества в технологии функциональных продуктов питания	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	

Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-2	способность ориентироваться в направлениях развития сырьевой базы для технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.01	Основные тенденции развития сырьевой базы высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.01.01	Существенные признаки продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Особенности функциональных ингредиентов пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.01	Направления развития и приоритеты высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.05.02	Система менеджмента качества в технологии функциональных продуктов питания	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Нутрициология	
ПК-3	способностью к освоению технологий пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Технология функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Существенные признаки продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Особенности функциональных ингредиентов пищевых продуктов	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-4	способность организовывать входной контроль качества сырья, технологический контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	ПК
Б1.В.02	Модуль качества, безопасности и биобезопасности	
Б1.В.02.01	Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.03.01	Идентичность и фальсификация продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.03.02	Экспертиза и сертификация продуктов функционального назначения	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-5	способность корректировать параметры технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения	ПК
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.01	Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов с заданными свойствами различного целевого назначения	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Технология функциональных продуктов питания	
Б1.В.01.04	Анализ технологических процессов при производстве функциональных продуктов питания	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-6	способность производить обработку текущей производственной информации, выполнять анализ полученных данных для использования в управлении качеством продукции	ПК

Б1.В.ДВ.01.01	Существенные признаки продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Особенности функциональных ингредиентов пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01	Идентичность и фальсификация продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.03.02	Экспертиза и сертификация продуктов функционального назначения	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-7	способность оценить условия хранения сырья для обеспечения безопасности готовой продукции	ПК
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.01	Основные тенденции развития сырьевой базы высокотехнологичных производств	
Б1.В.02	Модуль качества, безопасности и биобезопасности	
Б1.В.02.01	Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов функционального назначения	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-8	способность классифицировать технологическое оборудование отрасли для использования в технологии продуктов специализированного и функционального назначения	ПК
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Технология функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств функциональных пищевых продуктов	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-9	способность осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.02	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	
Б1.В.02	Модуль качества, безопасности и биобезопасности	
Б1.В.02.01	Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.01.01	Существенные признаки продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Особенности функциональных ингредиентов пищевых продуктов	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-10	способность оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности технологических процессов	ПК
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.05.02	Система менеджмента качества в технологии функциональных продуктов питания	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-11	способность эффективно использовать сырьевые ресурсы на основе разработки мало- и безотходных технологий переработки	ПК
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.01	Основные тенденции развития сырьевой базы высокотехнологичных производств	

Б1.В.01.02	Технология функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Направления развития и приоритеты высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Эффективность биотехнологических производств	
Вид деятельности: научно-исследовательская		
ПК-18	способность анализа и систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	ПК
Б1.Б.01	Общеуниверситетский модуль	
Б1.Б.01.01	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.04	Анализ технологических процессов при производстве функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Направления развития и приоритеты высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-19	способность формулировать задачи для новых исследовательских проектов, проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований и оценивать полученные результаты, способностью к подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, к участию во внедрении результатов исследований и разработок	ПК
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.03	Проектирование и реализация новых технологий и продуктов функционального назначения	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-20	способность разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в соответствии с профилем подготовки	ПК
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.01	Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов с заданными свойствами различного целевого назначения	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Технология функциональных продуктов питания	
Б1.В.01.03	Проектирование и реализация новых технологий и продуктов функционального назначения	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-21	готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специального назначения на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПК
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.04	Анализ технологических процессов при производстве функциональных продуктов питания	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	

Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-23	способность к использованию статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.04	Анализ технологических процессов при производстве функциональных продуктов питания	
Б1.В.02	Модуль качества, безопасности и биобезопасности	
Б1.В.02.01	Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.03.01	Идентичность и фальсификация продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.03.02	Экспертиза и сертификация продуктов функционального назначения	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-22	готовность к организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия	ПК
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.03	Проектирование и реализация новых технологий и продуктов функционального назначения	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-24	способность к разработке методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества	ПК
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	
Б1.Б.02.02	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	
Б1.В.02	Модуль качества, безопасности и биобезопасности	
Б1.В.02.01	Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.03.01	Идентичность и фальсификация продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.03.02	Экспертиза и сертификация продуктов функционального назначения	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона	
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: проектно-технологическая		
ПК-25	готовность разрабатывать новые принципы функционирования технологических систем и моделировать технологические процессы для создания новых продуктов заданного состава и свойств (в соответствии с ООП магистратуры)	ПК
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Технология функциональных продуктов питания	
Б1.В.01.04	Анализ технологических процессов при производстве функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств функциональных пищевых продуктов	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектно-технологической деятельности	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ФТД.В.01	Нутрициология	
ПК-26	готовность к разработке и экспертизе проектных заданий по реализации новых технологий и выпуску новых видов продукции (в соответствии с ООП магистратуры)	ПК
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.03	Проектирование и реализация новых технологий и продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.05.02	Система менеджмента качества в технологии функциональных продуктов питания	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектно-технологической деятельности	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-27	владение нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.03	Проектирование и реализация новых технологий и продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.05.02	Система менеджмента качества в технологии функциональных продуктов питания	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектно-технологической деятельности	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-28	способность использовать системы автоматизированного проектирования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов функционального и специализированного назначения (в соответствии с ООП магистратуры)	ПК
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.03	Проектирование и реализация новых технологий и продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств функциональных пищевых продуктов	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектно-технологической деятельности	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-29	способность обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств функциональных пищевых продуктов	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектно-технологической деятельности	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-30	способность к разработке новых технологических задач и освоению опытных установок, производств, технологий	ПК
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Технология функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств функциональных пищевых продуктов	
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектно-технологической деятельности	
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	



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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
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-5; ПК-9; ПК-18; ПК-20; ПК-24
Б1.Б.01	Общеуниверситетский модуль	ОК-7; ОПК-1; ПК-18
Б1.Б.01.01	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)	ОК-7; ОПК-1; ПК-18
Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ПК-5; ПК-9; ПК-20; ПК-24
Б1.Б.02.01	Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов с заданными свойствами различного целевого назначения	ОК-1; ОК-6; ОК-7; ПК-5; ПК-20
Б1.Б.02.02	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	ОК-4; ОПК-1; ПК-9; ПК-24
Б1.Б.02.03	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОПК-1
Б1.Б.03	Технологический модуль	ОК-2; ОК-3; ОК-9; ОК-10; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.Б.03.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	ОК-2; ОК-3; ОК-9; ОК-10; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.В	Вариативная часть	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
Б1.В.01	Технологический модуль	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-11; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-30
Б1.В.01.01	Основные тенденции развития сырьевой базы высокотехнологичных производств	ПК-1; ПК-2; ПК-7; ПК-11
Б1.В.01.02	Технология функциональных продуктов питания	ПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-11; ПК-20; ПК-25; ПК-30
Б1.В.01.03	Проектирование и реализация новых технологий и продуктов функционального назначения	ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б1.В.01.04	Анализ технологических процессов при производстве функциональных продуктов питания	ПК-5; ПК-18; ПК-21; ПК-23; ПК-25
Б1.В.02	Модуль качества, безопасности и биобезопасности	ПК-4; ПК-7; ПК-9; ПК-23; ПК-24
Б1.В.02.01	Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов функционального назначения	ПК-4; ПК-7; ПК-9; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.01	Существенные признаки продуктов функционального назначения	ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.02	Особенности функциональных ингредиентов пищевых продуктов	ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-8; ПК-25; ПК-28; ПК-29; ПК-30
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	ПК-8; ПК-25; ПК-28; ПК-29; ПК-30
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств функциональных пищевых продуктов	ПК-8; ПК-25; ПК-28; ПК-29; ПК-30

Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-4; ПК-6; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.03.01	Идентичность и фальсификация продуктов функционального назначения	ПК-4; ПК-6; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.03.02	Экспертиза и сертификация продуктов функционального назначения	ПК-4; ПК-6; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-1; ПК-2; ПК-11; ПК-18
Б1.В.ДВ.04.01	Направления развития и приоритеты высокотехнологичных производств	ПК-1; ПК-2; ПК-11; ПК-18
Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	ПК-1; ПК-2; ПК-11; ПК-18
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов функционального назначения	ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.05.02	Система менеджмента качества в технологии функциональных продуктов питания	ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-26; ПК-27
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
Б2.В	Вариативная часть	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона	ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-24
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-24
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; ПК-11
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектно-технологической деятельности	ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
ФТД	Факультативы	ПК-2; ПК-11; ПК-25
ФТД.В	Вариативная часть	ПК-2; ПК-11; ПК-25
ФТД.В.01	Нутрициология	ПК-2; ПК-25
ФТД.В.02	Эффективность биотехнологических производств	ПК-11

		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)				108	136	124	62	31	31	62	31	31	
	Итого по ОП (без факультативов)				108	132	120	60	31	29	60	29	31	
Б1	Дисциплины (модули)	39%	61%	48.3%	51	60	51	31	21	10	20	13	7	
Б1.Б	Базовая часть				15	30	20	20	16	4				
Б1.В	Вариативная часть				30	36	31	11	5	6	20	13	7	
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	0%	100%	0%	51	63	60	29	10	19	31	16	15	
Б2.В	Вариативная часть				51	63	60	29	10	19	31	16	15	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9				9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9				9		9	
ФТД	Факультативы					4	4	2		2	2	2		
ФТД.В	Вариативная часть					4	4	2		2	2	2		
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					17.29%							
		в интерактивной форме					38.4%							
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					53.5		-	53	54	-	53	54
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					50.8		-	54	48	-	54	45
		в период гос. экзаменов							-			-		54
		Контактная работа					13.6		-	19	10	-	13	11
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)							7	4	3	7	3	4
		ЗАЧЕТЫ (За)							3	3		1	1	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)							3	1	2	5	3	2
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)							1		1	1	1	
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)							1		1			

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										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	Кон такт.
ИТОГО (с факультативами)				<b>1116</b>								<b>31</b>	21		<b>1116</b>									<b>31</b>	21		<b>2232</b>								<b>62</b>	42			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1116</b>								<b>31</b>			<b>1044</b>									<b>29</b>			<b>2160</b>							<b>60</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>53</b>											<b>54</b>												<b>53,5</b>												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>54</b>											<b>48</b>												<b>51</b>												
	Аудиторная нагрузка			<b>18</b>											<b>8</b>												<b>13</b>												
	Контактная работа			<b>19</b>											<b>10</b>												<b>14,5</b>												
<b>ДИСЦИПЛИНЫ И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>				<b>1116</b>	<b>342</b>	<b>54</b>		<b>270</b>	<b>18</b>	<b>612</b>	<b>162</b>	<b>31</b>	ТО: 180 Э: 3		<b>1116</b>	<b>216</b>	<b>27</b>		<b>153</b>	<b>36</b>	<b>756</b>	<b>144</b>	<b>31</b>	ТО: 180 Э: 3		<b>2232</b>	<b>558</b>	<b>81</b>		<b>423</b>	<b>54</b>	<b>##</b>	<b>306</b>	<b>62</b>	ТО: 360 Э: 6				
1	Б1.Б.01	Общеуниверситетский модуль	За	<b>144</b>	72			72		72		4		Экз	<b>144</b>	72			72		36	36	4		Экз За	<b>288</b>	144			144	108	36	8			12			
2	Б1.Б.01.01	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)	За	<b>144</b>	72			72		72		4		Экз	<b>144</b>	72			72		36	36	4		Экз За	<b>288</b>	144			144	108	36	8			142	12		
3	Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	Экз(2) За	<b>324</b>	126	27		99		117	81	9													Экз(2) За	<b>324</b>	126	27		99	117	81	9			1			
4	Б1.Б.02.01	Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов с заданными свойствами различного целевого назначения	Экз	<b>108</b>	45	9		36		27	36	3													Экз	<b>108</b>	45	9		36	27	36	3			136	1		
5	Б1.Б.02.02	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	Экз	<b>108</b>	45	9		36		18	45	3													Экз	<b>108</b>	45	9		36	18	45	3			136	1		
6	Б1.Б.02.03	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	За	<b>108</b>	36	9		27		72		3													За	<b>108</b>	36	9		27	72		3			136	1		
7	Б1.Б.03	Технологический модуль	Экз	<b>108</b>	54	18		36		18	36	3													Экз	<b>108</b>	54	18		36	18	36	3			1			
8	Б1.Б.03.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	Экз	<b>108</b>	54	18		36		18	36	3													Экз	<b>108</b>	54	18		36	18	36	3			136	1		
9	Б1.Б.01	Технологический модуль	Экз	<b>108</b>	36	9		27		27	45	3		Экз КР	<b>108</b>	36	9		27		18	54	3		Экз(2) КР	<b>216</b>	72	18		54	45	99	6			1234			
10	Б1.Б.01.01	Основные тенденции развития сырьевой базы высокотехнологичных производств	Экз	<b>108</b>	36	9		27		27	45	3													Экз	<b>108</b>	36	9		27	27	45	3			136	1		
11	Б1.Б.01.02	Технология функциональных продуктов питания												Экз КР	<b>108</b>	36	9		27		18	54	3		Экз КР	<b>108</b>	36	9		27	18	54	3			136	2		
12	Б1.В.ДВ.01.01	Существенные признаки продуктов функционального назначения	За	<b>72</b>	36			36		36		2													За	<b>72</b>	36			36	36		2			136	1		
13	Б1.В.ДВ.01.02	Особенности функциональных ингредиентов пищевых продуктов	За	<b>72</b>	36			36		36		2													За	<b>72</b>	36			36	36		2			136	1		
14	Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств												Экз КП	<b>108</b>	36			36		18	54	3		Экз КП	<b>108</b>	36			36	18	54	3			136	2		
15	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств функциональных пищевых продуктов												Экз КП	<b>108</b>	36			36		18	54	3		Экз КП	<b>108</b>	36			36	18	54	3			136	2		
16	Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	ЗаО	<b>360</b>	18					18	342	10		ЗаО	<b>360</b>	18					18	342	10		ЗаО(2)	<b>720</b>	36				36	684	20			136	1234		
17	Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)												ЗаО	<b>324</b>	18					18	306	9		ЗаО	<b>324</b>	18				18	306	9			136	2		
18	ФТД.В.02	Эффективность биотехнологических производств												За	<b>72</b>	36	18		18		36		2		За	<b>72</b>	36	18		18	36		2			136	2		
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>				Экз(4) За(3) ЗаО											Экз(3) За ЗаО(2) КП КР											Экз(7) За(4) ЗаО(3) КП КР													
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																				
<b>ГИА</b>			(План)																																				
<b>КАНИКУЛЫ</b>													1												8											9			

№	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
ИТОГО (с факультативами)				1116							31	21		1116							31	21		2232							62	42					
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044						29				1116							31			2160						60							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53										54										53,5													
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54										45										49,5													
	Аудиторная нагрузка			11										9										10													
	Контактная работа			13										11										12													
<b>ДИСЦИПЛИНЫ И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>				1116	270	63		171	36	684	162	31	ТО: 18 Э: 3	576	99	18		63	18	387	90	16	ТО: 9 Э: 2	1692	369	81		234	54	##	252	47	ТО: 27 Э: 5				
1	Б1.В.01	Технологический модуль	Экз КП	108	36			36	18	54	3		Экз	144	45	9		36		45	54	4		Экз(2) КП	252	81	9		72		63	108	7		1234		
2	Б1.В.01.03	Проектирование и реализация новых технологий и продуктов функционального назначения	Экз КП	108	36			36	18	54	3													Экз КП	108	36			36		18	54	3		136	3	
3	Б1.В.01.04	Анализ технологических процессов при производстве функциональных продуктов питания											Экз	144	45	9		36		45	54	4		Экз	144	45	9		36		45	54	4		136	4	
4	Б1.В.02	Модуль качества, безопасности и биобезопасности	Экз	108	36	9		27	18	54	3													Экз	108	36	9		27		18	54	3		3		
5	Б1.В.02.01	Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов функционального назначения	Экз	108	36	9		27	18	54	3													Экз	108	36	9		27		18	54	3		136	3	
6	Б1.В.ДВ.03.01	Идентичность и фальсификация продуктов функционального назначения	Экз	144	54	18		36	36	54	4													Экз	144	54	18		36		36	54	4		136	3	
7	Б1.В.ДВ.03.02	Экспертиза и сертификация продуктов функционального назначения	Экз	144	54	18		36	36	54	4													Экз	144	54	18		36		36	54	4		136	3	
8	Б1.В.ДВ.04.01	Направления развития и приоритеты высокотехнологичных производств	За	108	54	18		36	54	3														За	108	54	18		36		54	3		136	3		
9	Б1.В.ДВ.04.02	Иновации высокотехнологичных производств	За	108	54	18		36	54	3														За	108	54	18		36		54	3		136	3		
10	Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов функционального назначения											Экз	108	36	9		27		36	36	3			Экз	108	36	9		27		36	36	3		136	4
11	Б1.В.ДВ.05.02	Система менеджмента качества в технологии функциональных продуктов питания											Экз	108	36	9		27		36	36	3			Экз	108	36	9		27		36	36	3		136	4
12	Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона	ЗаО	108	18			18		90	3													ЗаО	108	18			18		90	3		136	3		
13	Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	ЗаО	360	18			18	342		10			ЗаО	324	18			18	306		9			ЗаО(2)	684	36			36	648		19		136	1234	
14	Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектно-технологической деятельности	ЗаО	108	18			18	90		3													ЗаО	108	18			18	90		3		136	3		
15	ФТД.В.01	Нутрициология	За	72	36	18		18		36		2												За	72	36	18		18		36		2		136	3	
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>				Экз(3) За(2) ЗаО(3) КП										Экз(2) ЗаО										Экз(5) За(2) ЗаО(4) КП													
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)												216	18				18	198		6	4			216	18			18	198		6	4		
	Б2.В.05(П)	Преддипломная практика												ЗаО	216	18				18	198		6	4		ЗаО	216	18			18	198		6	4		
<b>ГИА</b>			(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					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					18	162	36	6	4		Экз	216	18			18	162	36	6	4		
<b>КАНИКУЛЫ</b>												1																							8		9