

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет»
Школа биомедицины

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 07-19 от 14.07.2019

19.03.01

Профиль: Пищевая биотехнология
Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий
Факультет: ШБМ

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Биотехнология

Проректор по учебной и воспитательной работе


А.И. Шушин

Год начала подготовки (по учебному плану) 2016

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ от 22.03.2017

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента организации образовательной деятельности


/ П.В. Кузьмин /

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе


/ Е.В. Хожаенко /

Руководитель образовательной программы


/ Е.В. Добрынина /

Календарный учебный график

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	Э	У	У	К	К	К	К	К	К																	
II																*				Э	Э	Э	К	К																									Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К													
III																*				Э	Э	Э	К	К																												Э	Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К										
IV																*				Э	Э	Э	К	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			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение и практики	18	18	36	17	18	35	17	18	35	17	11	28	134
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	3	3	6	3	3	6	3	2	5	23
У	Учебная практика		2	2		2	2							4
П	Производственная практика								2	2		2	2	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											2	2	2
К	Каникулы	2	6	8	2	6	8	2	6	8	2	8	10	34
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)				1□ (6 дн)		1□ (6 дн)	1□ (6 дн)		1□ (6 дн)	1□ (6 дн)		1□ (6 дн)	3□ (18 дн)
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		23	29	52	23	29	52	23	29	52	23	29	52	208
Студентов								41						
Групп								2						

Индекс	Наименование	Курс 3																		Кур										
		Сем. 5									Сем. 6									Сем. 7										
		з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР

Блок 1. Дисциплины (модули)

Базовая часть

Б1.Б.01	Иностранный язык																															
Б1.Б.02	Философия																															
Б1.Б.03	История																															
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт																															
Б1.Б.05	Основы проектной деятельности																															
Б1.Б.06	Риторика и академическое письмо																															
Б1.Б.07	Математика																															
Б1.Б.08	Логика																															
Б1.Б.09	Современные информационные технологии																															
Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление																															
Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности																															
Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров																															
Б1.Б.13	Математический анализ																															
Б1.Б.14	Физика																															
Б1.Б.15	Электротехника и электроника																															
Б1.Б.16	Теплотехника																															
Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии																															
Б1.Б.18	Основы общей и органической химии																															
Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия																															
Б1.Б.20	Инженерная энзимология	3	108	36	10		36	18		36																						
Б1.Б.21	Введение в пищевую биотехнологию																															
Б1.Б.22	Основы биотехнологии																															
Б1.Б.23	Основы технологий пищевых производств																															
Б1.Б.24	Методы моделирования продуктов питания																															
Б1.Б.25	Общая и пищевая микробиология	3	108	18	10	36	36	18		18	4	144	18	10	36		36	18			27	27										
Б1.Б.26	Химия пищи	2	72	18	10		36	18		18	3	108	18	10			36	10			27	27										
Б1.Б.27	Основные принципы переработки сырья																					4	144	36	10			36			45	27
Б1.Б.28	Структурно-технологические свойства пищевых систем	4	144	36	10		36	10		72																						
Б1.Б.29	Состав пищевых систем и методы его определения																															
Б1.Б.30	Химия биологически активных веществ										4	144	36	36	72							9	27									
Б1.Б.31	История развития пищевой промышленности																															
		12	432	108	40	36	144	64		144	11	396	72	56	108		72	28			63	81	4	144	36	10			36		45	27

Вариативная часть

Б1.В.01	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием																							4	144	18	10			36	10			90
Б1.В.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов																							3	108	18	10	18	36	18			36	
Б1.В.03	Биотехнология молока и молочных продуктов																							3	108	18	10	18	36	18			36	

Индекс	Наименование	С 4										Закрепленная кафедра		Компетенции	
		з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	Код	Наименование		
Блок 1. Дисциплины (модули)															
Базовая часть															
Б1.Б.01	Иностранный язык											142	Академический департамент английского языка	ОК-7; ОК-14	
Б1.Б.02	Философия											66	Философии	ОК-1; ОК-8; ОК-14	
Б1.Б.03	История											65	Отечественной истории и архивоведения	ОК-1; ОК-10	
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт											20	Теории и методики физической культуры и спортивно-оздоровительной рекреации	ОК-14; ОК-15	
Б1.Б.05	Основы проектной деятельности											7	Экономики и управления на предприятии	ОК-3; ОК-13; ОК-14	
Б1.Б.06	Риторика и академическое письмо											76	Русского языка и литературы	ОК-1; ОК-6	
Б1.Б.07	Математика											95	Алгебры, геометрии и анализа	ОК-5; ОПК-2; ПК-1; ПК-11; ПК-12	
Б1.Б.08	Логика											66	Философии	ОК-1	
Б1.Б.09	Современные информационные технологии											115	Информационных систем управления	ОК-4; ОК-5	
Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление											7	Экономики и управления на предприятии	ОК-2; ОК-3; ОК-11; ОК-12	
Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности											43	Безопасности жизнедеятельности в техносфере	ОК-9; ОПК-6	
Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров											5	Маркетинга, коммерции и логистики	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-7; ПК-7	
Б1.Б.13	Математический анализ											95	Алгебры, геометрии и анализа	ОПК-2	
Б1.Б.14	Физика											104	Общей и экспериментальной физики	ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-8; ПК-11	
Б1.Б.15	Электротехника и электроника											55	Электроэнергетики и электротехники	ОК-4; ОК-5; ПК-14	
Б1.Б.16	Теплотехника											61	Теплоэнергетики и теплотехники	ОК-4; ОК-5; ПК-14	
Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-9	
Б1.Б.18	Основы общей и органической химии											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-9	
Б1.Б.19	Аналитическая и физикоколлоидная химия											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-9	
Б1.Б.20	Инженерная энзимология											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-9; ПК-11	
Б1.Б.21	Введение в пищевую биотехнологию											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4; ОК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-12	
Б1.Б.22	Основы биотехнологии											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4; ПК-2; ПК-11; ПК-13; ПК-17	
Б1.Б.23	Основы технологий пищевых производств											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-2; ОК-11; ОК-12; ОК-13	
Б1.Б.24	Методы моделирования продуктов питания											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ОПК-3; ПК-8; ПК-11	
Б1.Б.25	Общая и пищевая микробиология											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4; ПК-1; ПК-6; ПК-9	
Б1.Б.26	Химия пищи											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-1; ПК-9	
Б1.Б.27	Основные принципы переработки сырья											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-1; ПК-9	
Б1.Б.28	Структурно-технологические свойства пищевых систем											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-1; ПК-11; ПК-14	
Б1.Б.29	Состав пищевых систем и методы его определения											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-11; ПК-14	
Б1.Б.30	Химия биологически активных веществ											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-1; ПК-9	
Б1.Б.31	История развития пищевой промышленности											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ОПК-5	
Вариативная часть															
Б1.В.01	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-18	
Б1.В.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	2	72	11	9		22	9			12	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-9; ПК-17; ПК-18
Б1.В.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	2	72	11	9		22	9			12	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-9; ПК-17; ПК-18

Индекс	Наименование	Курс 2																															
		Сем. 2										Сем. 3										Сем. 4											
		з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль
61.В.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов																																
61.В.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения																																
61.В.06	Основы проектирования предприятий и аппаратурно-технологические линии пищевых производств																					5	180	36	10			36	9		108		
61.В.07	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности																																
61.В.08	Дисперсные системы в пищевых биотехнологиях																					5	180	36				36	9		81	27	
61.В.09	Процессы и аппараты биотехнологии																																
61.В.10	Пищевые и биологически активные добавки																																
61.В.11	Промышленная экология																																
61.В.12	Элективные курсы по физической культуре и спорту		72																				72							72			
61.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору 61.В.ДВ.1										4	144	18	10	18						63	27											
61.В.ДВ.01.01	Биоресурсы пищевого сырья										4	144	18	10	18						63	27											
61.В.ДВ.01.02	Санитария и гигиена питания										4	144	18	10	18						63	27											
61.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору 61.В.ДВ.2																																
61.В.ДВ.02.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов																																
61.В.ДВ.02.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов																																
61.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору 61.В.ДВ.3										4	144	36	10	18			36	10		27	27											
61.В.ДВ.03.01	Общая пищевая биотехнология										4	144	36	10	18			36	10		27	27											
61.В.ДВ.03.02	Пищевая биотехнология продуктов животного и растительного происхождения										4	144	36	10	18			36	10		27	27											
61.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору 61.В.ДВ.4																																
61.В.ДВ.04.01	Гомеостаз и питание																																
61.В.ДВ.04.02	Регуляция внутренних систем организма																																
61.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору 61.В.ДВ.5																																
61.В.ДВ.05.01	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания																																
61.В.ДВ.05.02	Безопасность пищевой продукции																																
61.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору 61.В.ДВ.6																																
61.В.ДВ.06.01	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством																																
61.В.ДВ.06.02	Системы управления качеством пищевых продуктов																																
61.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору 61.В.ДВ.7																																
61.В.ДВ.07.01	Биотехнология продуктов функционального назначения																																
61.В.ДВ.07.02	Биотехнология продуктов специализированного назначения																																
61.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору 61.В.ДВ.8																																
61.В.ДВ.08.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения																																
61.В.ДВ.08.02	Биотехнологии в обеспечении оптимального питания																																
			72								8	360	54	20	36			126	10		90	54	10	432	72	10			144	18		189	27
		29	1116	198	80	54	414	183			306	144	28	1080	126	54	162	10	252	61	387	153	29	1116	184	40	72	10	288	83	410	162	

Индекс	Наименование	Курс 3																			Кур										
		Сем. 5									Сем. 6									Сем. 7											
		з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР
Б1.В.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов																					4	144	18	10	18	36	18		72	
Б1.В.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения										2	72	18	10			36	18		18		3	108	18	10		36	18		18	36
Б1.В.06	Основы проектирования предприятий и аппаратурно-технологические линии пищевых производств	5	180	18			36			72	54																				
Б1.В.07	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности	5	180	18	10	36	36	18		27	63																				
Б1.В.08	Дисперсные системы в пищевых биотехнологиях																														
Б1.В.09	Процессы и аппараты биотехнологии										5	180	36	18	36	18				81	27										
Б1.В.10	Пищевые и биологически активные добавки										4	144	36	10			36	18		45	27										
Б1.В.11	Промышленная экология	4	144	18		36	36	10		27	27																				
Б1.В.12	Элективные курсы по физической культуре и спорту		72				72					40					40														
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1																														
Б1.В.ДВ.01.01	Биоресурсы пищевого сырья																														
Б1.В.ДВ.01.02	Санитария и гигиена питания																														
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2										3	108	18	10			36			54											
Б1.В.ДВ.02.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов										3	108	18	10			36			54											
Б1.В.ДВ.02.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов										3	108	18	10			36			54											
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3																														
Б1.В.ДВ.03.01	Общая пищевая биотехнология																														
Б1.В.ДВ.03.02	Пищевая биотехнология продуктов животного и растительного происхождения																														
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4																					4	144	18	10		36	10		54	36
Б1.В.ДВ.04.01	Гомеостаз и питание																				4	144	18	10		36	10		54	36	
Б1.В.ДВ.04.02	Регуляция внутренних систем организма																				4	144	18	10		36	10		54	36	
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5										3	108	36	10			36	10		36		5	180	18			36		90	36	
Б1.В.ДВ.05.01	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания										3	108	36	10			36	10		36		5	180	18			36		90	36	
Б1.В.ДВ.05.02	Безопасность пищевой продукции										3	108	36	10			36	10		36		5	180	18			36		90	36	
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6																														
Б1.В.ДВ.06.01	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством																														
Б1.В.ДВ.06.02	Системы управления качеством пищевых продуктов																														
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7																														
Б1.В.ДВ.07.01	Биотехнология продуктов функционального назначения																														
Б1.В.ДВ.07.02	Биотехнология продуктов специализированного назначения																														
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8																														
Б1.В.ДВ.08.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения																														
Б1.В.ДВ.08.02	Биотехнологии в обеспечении оптимального питания																														
		14	576	54	10	72	180	28		126	144	17	652	144	58	36	18	184	46	234	54	26	936	126	60	54	252	92	396	108	
		26	1008	162	50	108	324	92		270	144	28	1048	216	114	144	18	256	74	297	135	30	1080	162	70	54	288	92	441	135	

Индекс	Наименование	С 4											Закрепленная кафедра		Компетенции
		Сем. 8											Код	Наименование	
		з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль				
Б1.В.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	2	72	11	9		22				12	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-9; ПК-17; ПК-18
Б1.В.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-9; ПК-17; ПК-18
Б1.В.06	Основы проектирования предприятий и аппаратурно-технологические линии пищевых производств												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-4; ПК-12; ПК-13; ПК-18; ПК-19
Б1.В.07	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-5; ПК-10; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б1.В.08	Дисперсные системы в пищевых биотехнологиях												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-14
Б1.В.09	Процессы и аппараты биотехнологии												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-2; ПК-13; ПК-14
Б1.В.10	Пищевые и биологически активные добавки												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-1; ПК-9
Б1.В.11	Промышленная экология												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОПК-6; ПК-3; ПК-4
Б1.В.12	Элективные курсы по физической культуре и спорту												20	Теории и методики физической культуры и спортивно-оздоровительной рекреации	ОК-1; ОК-14; ОК-15
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1														ОПК-3; ОПК-5; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.01	Биоресурсы пищевого сырья												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОПК-5; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.02	Санитария и гигиена питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОПК-5; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2														ОК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.02.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.02.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3														ОК-2; ПК-9
Б1.В.ДВ.03.01	Общая пищевая биотехнология												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-2; ПК-9
Б1.В.ДВ.03.02	Пищевая биотехнология продуктов животного и растительного происхождения												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-2; ПК-9
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4														ОПК-5; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.01	Гомеостаз и питание												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-5; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.02	Регуляция внутренних систем организма												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-5; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5														ОК-12; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-16
Б1.В.ДВ.05.01	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-12; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-16
Б1.В.ДВ.05.02	Безопасность пищевой продукции												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-12; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-16
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	4	144	22	6		44	6				78			ОК-12; ПК-1; ПК-9; ПК-10; ПК-16
Б1.В.ДВ.06.01	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством	4	144	22	6		44	6				78	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-12; ПК-1; ПК-9; ПК-10; ПК-16
Б1.В.ДВ.06.02	Системы управления качеством пищевых продуктов	4	144	22	6		44	6				78	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-12; ПК-1; ПК-9; ПК-10; ПК-16
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	4	144	22	6		44	9				78			ОПК-7; ПК-1; ПК-8; ПК-9; ПК-16
Б1.В.ДВ.07.01	Биотехнология продуктов функционального назначения	4	144	22	6		44	9				78	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-1; ПК-8; ПК-9; ПК-16
Б1.В.ДВ.07.02	Биотехнология продуктов специализированного назначения	4	144	22	6		44	9				78	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-1; ПК-8; ПК-9; ПК-16
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	4	144	22	6		44					78			ОПК-7; ПК-9; ПК-16
Б1.В.ДВ.08.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения	4	144	22	6		44					78	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-9; ПК-16
Б1.В.ДВ.08.02	Биотехнологии в обеспечении оптимального питания	4	144	22	6		44					78	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-9; ПК-16
		18	648	99	45		198	33				270	81		
		18	648	99	45		198	33				270	81		

		Форма контроля						з.е.		Итого академических часов											Курс 1										
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Сем. 1																				
											Экспертное	По плану	Контакт часы	КСР	СР	Конт роль	Интер часы	Элект часы	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль		

Блок 2. Практики
Вариативная часть

62.8.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)			2				3	3	36	108	108	18	18	90																						
62.8.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			4				3	3	36	108	108	18	18	90																						
62.8.03(П)	Научно-исследовательская работа			5				3	3	36	108	108	18	18	90																						
62.8.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика			6				3	3	36	108	108	18	18	90																						
62.8.05(П)	Преддипломная практика			8				3	3	36	108	108	18	18	90																						
									15	15		540	540	90	90	450																					
									15	15		540	540	90	90	450																					

Блок 3. Государственная итоговая аттестация
Базовая часть

63.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8						3	3	36	108	108	18	18	54	36																					
63.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8						6	6	36	216	216	18	18	162	36																					
									9	9		324	324	36	36	216	72																				
									9	9		324	324	36	36	216	72																				

ФТД. Факультативы
Вариативная часть

ФТД.8.01	Основы медицинских знаний		1					2	2	36	72	72	36		36												2	72	18			18			36
ФТД.8.02	Биоэтика		6					1	1	36	36	36	18		18																18				36
									3	3		108	108	54		54										2	72	18			18				36
									3	3		108	108	54		54									2	72	18			18					36

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-17
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-7; ОК-14
Б1.Б.02	Философия	ОК-1; ОК-8; ОК-14
Б1.Б.03	История	ОК-1; ОК-10
Б1.Б.04	Физическая культура и спорт	ОК-14; ОК-15
Б1.Б.05	Основы проектной деятельности	ОК-3; ОК-13; ОК-14
Б1.Б.06	Риторика и академическое письмо	ОК-1; ОК-6
Б1.Б.07	Математика	ОК-5; ОПК-2; ПК-1; ПК-11; ПК-12
Б1.Б.08	Логика	ОК-1
Б1.Б.09	Современные информационные технологии	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление	ОК-2; ОК-3; ОК-11; ОК-12
Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ОПК-6
Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-7; ПК-7
Б1.Б.13	Математический анализ	ОПК-2
Б1.Б.14	Физика	ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-8; ПК-11
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	ОК-4; ОК-5; ПК-14
Б1.Б.16	Теплотехника	ОК-4; ОК-5; ПК-14
Б1.Б.17	Основы общей и технической биохимии	ОПК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-9
Б1.Б.18	Основы общей и органической химии	ОПК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-9
Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия	ОПК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-9
Б1.Б.20	Инженерная энзимология	ОК-5; ПК-9; ПК-11
Б1.Б.21	Введение в пищевую биотехнологию	ОК-4; ОК-5; ПК-2; ПК-4; ПК-12
Б1.Б.22	Основы биотехнологии	ОК-4; ПК-2; ПК-11; ПК-13; ПК-17
Б1.Б.23	Основы технологий пищевых производств	ОК-1; ОК-2; ОК-11; ОК-12; ОК-13
Б1.Б.24	Методы моделирования продуктов питания	ОПК-2; ОПК-3; ПК-8; ПК-11
Б1.Б.25	Общая и пищевая микробиология	ОК-4; ПК-1; ПК-6; ПК-9
Б1.Б.26	Химия пищи	ОПК-7; ПК-1; ПК-9
Б1.Б.27	Основные принципы переработки сырья	ОПК-7; ПК-1; ПК-9
Б1.Б.28	Структурно-технологические свойства пищевых систем	ОПК-7; ПК-1; ПК-11; ПК-14
Б1.Б.29	Состав пищевых систем и методы его определения	ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-11; ПК-14
Б1.Б.30	Химия биологически активных веществ	ОПК-7; ПК-1; ПК-9
Б1.Б.31	История развития пищевой промышленности	ОПК-4; ОПК-5
Б1.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-5; ОК-12; ОК-14; ОК-15; ОПК-3; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б1.В.01	Обеспечение процессов переработки сырья высокотехнологичным оборудованием	ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-18
Б1.В.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	ОК-5; ПК-9; ПК-17; ПК-18
Б1.В.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	ОК-5; ПК-9; ПК-17; ПК-18
Б1.В.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	ОК-5; ПК-9; ПК-17; ПК-18
Б1.В.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	ОК-5; ПК-9; ПК-17; ПК-18
Б1.В.06	Основы проектирования предприятий и аппаратурно-технологические линии пищевых производств	ПК-4; ПК-12; ПК-13; ПК-18; ПК-19
Б1.В.07	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности	ПК-5; ПК-10; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б1.В.08	Дисперсные системы в пищевых биотехнологиях	ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-14
Б1.В.09	Процессы и аппараты биотехнологии	ПК-2; ПК-13; ПК-14
Б1.В.10	Пищевые и биологически активные добавки	ОПК-7; ПК-1; ПК-9
Б1.В.11	Промышленная экология	ОПК-3; ОПК-6; ПК-3; ПК-4
Б1.В.12	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-1; ОК-14; ОК-15
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОПК-3; ОПК-5; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.01	Биоресурсы пищевого сырья	ОПК-3; ОПК-5; ПК-6; ПК-9

Б1.В.ДВ.01.02	Санитария и гигиена питания	ОПК-3; ОПК-5; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.02.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов	ОК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.02.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	ОК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-2
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОК-2; ПК-9
Б1.В.ДВ.03.01	Общая пищевая биотехнология	ОК-2; ПК-9
Б1.В.ДВ.03.02	Пищевая биотехнология продуктов животного и растительного происхождения	ОК-2; ПК-9
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОПК-5; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.01	Гомеостаз и питание	ОПК-5; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.04.02	Регуляция внутренних систем организма	ОПК-5; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОК-12; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-16
Б1.В.ДВ.05.01	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	ОК-12; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-16
Б1.В.ДВ.05.02	Безопасность пищевой продукции	ОК-12; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-16
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОК-12; ПК-1; ПК-9; ПК-10; ПК-16
Б1.В.ДВ.06.01	Технохимический контроль, сертификация и управление качеством	ОК-12; ПК-1; ПК-9; ПК-10; ПК-16
Б1.В.ДВ.06.02	Системы управления качеством пищевых продуктов	ОК-12; ПК-1; ПК-9; ПК-10; ПК-16
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ОПК-7; ПК-1; ПК-8; ПК-9; ПК-16
Б1.В.ДВ.07.01	Биотехнология продуктов функционального назначения	ОПК-7; ПК-1; ПК-8; ПК-9; ПК-16
Б1.В.ДВ.07.02	Биотехнология продуктов специализированного назначения	ОПК-7; ПК-1; ПК-8; ПК-9; ПК-16
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ОПК-7; ПК-9; ПК-16
Б1.В.ДВ.08.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения	ОПК-7; ПК-9; ПК-16
Б1.В.ДВ.08.02	Биотехнологии в обеспечении оптимального питания	ОПК-7; ПК-9; ПК-16
Б2	Практики	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-9; ОК-13; ОПК-5; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-9; ОК-13; ОПК-5; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-11; ПК-12; ПК-17
Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-13; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-17
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	ОК-4; ОК-6; ОПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-17
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная), в том числе технологическая практика	ОК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	ПК-1; ПК-6; ПК-8; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3.Б.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
ФТД	Факультативы	ОК-1; ОК-14; ПК-3; ПК-4
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-14; ПК-3; ПК-4
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	ОК-1; ОК-14; ПК-4
ФТД.В.02	Биотика	ОК-1; ПК-3

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры										
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Академических часов							з.е.	Неделя													
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР			СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			КСР			СР	Конт роль	Всего							
ИТОГО (с факультативами)				1080								30	21		1224								32	23		2304								62	44									
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1008								28			1224								32			2232								60										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			54											54											54																		
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			36											48											42																		
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			34,4											33											33,7																		
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			34,4											33											33,7																		
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)														4											2																		
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1080	655	191	72	392		317	108	30	ТО: 18 Э: 3		1116	666	198	54	414		306	144	29	ТО: 18 Э: 3		2196	1321	389	126	806		623	252	59	ТО: 36 Э: 6									
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	144	108			108		36		4	Экз	144	108			108		9	27	4	Экз За	288	216			216		45	27	8		142	1234									
2	Б1.Б.02	Философия	Экз	108	54	18		36		27	27	3											Экз	108	54	18		36		27	27	3		66	1									
3	Б1.Б.03	История											Экз	108	54	18		36		27	27	3	Экз	108	54	18		36		27	27	3		65	2									
4	Б1.Б.04	Физическая культура и спорт	За	72	70	2		68		2		2											За	72	70	2		68		2		2		20	1									
5	Б1.Б.05	Основы проектной деятельности											За	108	54	18		36		54		3	За	108	54	18		36		54		3		7	2									
6	Б1.Б.06	Риторика и академическое письмо	За	108	54	18		36		54		3											За	108	54	18		36		54		3		76	1									
7	Б1.Б.07	Математика	За	72	54	18		36		18		2											За	72	54	18		36		18		2		95	1									
8	Б1.Б.08	Логика											За	72	36	18		18		36		2	За	72	36	18		18		36		2		66	2									
9	Б1.Б.09	Современные информационные технологии	За	72	45	9	36			27		2											За	72	45	9	36			27		2		115	1									
10	Б1.Б.10	Экономическое и правовое мышление											За	72	54	18		36		18		2	За	72	54	18		36		18		2		7	2									
11	Б1.Б.12	Маркетинг продовольственных товаров											За	72	36	18		18		36		2	За	72	36	18		18		36		2		5	2									
12	Б1.Б.13	Математический анализ											Экз К	72	36	18		18		9	27	2	Экз К	72	36	18		18		9	27	2		95	2									
13	Б1.Б.18	Основы общей и органической химии	Экз	180	90	36	36	18		63	27	5	Экз	144	90	36	36	18		27	27	4	Экз(2)	324	180	72	72	36		90	54	9		136	12									
14	Б1.Б.19	Аналитическая и физколлоидная химия											За	72	54	18	18	18		18		2	За	72	54	18	18	18		18		2		136	23									
15	Б1.Б.21	Введение в пищевую биотехнологию	Экз	144	72	36		36		45	27	4											Экз	144	72	36		36		45	27	4		136	1									
16	Б1.Б.22	Основы биотехнологии											Экз КР	180	72	36		36		72	36	5	Экз КР	180	72	36		36		72	36	5		136	2									
17	Б1.Б.31	История развития пищевой промышленности	Экз	108	72	36		36		9	27	3											Экз	108	72	36		36		9	27	3		136	1									
18	Б1.В.12	Элективные курсы по физической культуре и спорту											За	72	72			72					За	72	72			72					20	23456										
19	ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	За	72	36	18		18		36		2											За	72	36	18		18		36		2		134	1									
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(6)										Экз(5) За(6) КР К										Экз(9) За(12) КР К																					
ПРАКТИКИ			(План)																																									
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-ознакомительная)											ЗаО	108	18			18	90		3	2	ЗаО	108	18			18	90		3	2												
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																									
КАНИКУЛЫ													2										6										8											

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого (с факультативами)				236	252	243	62	30	32	60	28	32	61	29	32	60	30	30	
	Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	60	28	32	60	28	32	60	29	31	60	30	30	
Б1	Дисциплины (модули)	57%	43%	37.6%	216	219	216	57	28	29	57	28	29	54	26	28	48	30	18	
Б1.Б	Базовая часть				114	126	123	57	28	29	39	20	19	23	12	11	4	4		
Б1.В	Вариативная часть				93	102	93				18	8	10	31	14	17	44	26	18	
Б2	Практики	0%	100%	0%	12	18	15	3		3	3		3	6	3	3	3		3	
Б2.В	Вариативная часть				12	18	15	3		3	3		3	6	3	3	3		3	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9	
ФТД	Факультативы				2	6	3	2	2					1		1				
ФТД.В	Вариативная часть				2	6	3	2	2					1		1				
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					54.2	-	54	54	-	54.6	53	-	57.2	52.8	-	55.6	51.6	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					46.2	-	36	48	-	51	54	-	48	45	-	45	40.5	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-		54	
		Конт. раб. (ОП без элект. курсов по физ.к.)					30.4	-	34.4	33	-	27.6	26.3	-	31.8	32	-	29.7	27	
		Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)					2.5	-		4	-	4.3	4	-	4.3	2.3	-			
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						9	4	5	10	5	5	8	3	5	9	4	5	
ЗАЧЕТЫ (За)						10	5	5	6	3	3	7	4	3	7	4	3			
ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	1		1	2	1	1	1		1			
КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)									1		1					1	1			
КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)						1		1				1		1						
КОНТРОЛЬНЫЕ (К)						1		1												
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					32.58%													
		в интерактивной форме					32.9%													