

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 07-19 от 11.07.2019

19.04.03

Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий
Факультет: ШБМ

Квалификация: Магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 2г

+	Виды профессиональной деятельности
+	научно-исследовательская
+	организационно-управленческая
+	производственно-технологическая

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Продукты питания животного происхождения
Технология мяса и мясных продуктов

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ от 18.02.2016

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента организации образовательной деятельности

/ П.В. Кузьмин/

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

/ Е.В. Хожаенко/

Руководитель образовательной программы

/ Т.К. Каленик/



Индекс	Наименование	Курс 2														Закрепленная кафедра		Компетенции			
		Сем. 3							Сем. 4							Код	Наименование				
		з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Пр интер.				КСР	СР	Конт роль
Блок 1. Дисциплины (модули)																					
Базовая часть																					
Б1.Б.01	English for Academic Purposes (Английский для академических целей)																	142	Академический департамент английского языка	ОК-1; ОК-7; ОПК-1; ОПК-5	
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения	2	9			18	8			45										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-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12	
Б1.Б.02.01	Математическое моделирование																		101	Информатики, математического и компьютерного моделирования	ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11
Б1.Б.02.02	Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-6; ОК-7; ОК-11; ОК-12
Б1.Б.02.03	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	2	9			18	8			45									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-2; ОК-5; ОК-12; ОК-3; ОК-4; ОК-5
		2	9			18	8			45											
Вариативная часть																					
Б1.Б.01	Безопасность и качество сырья и продуктов	3	9			27	8			72										ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-23	
Б1.Б.01.01	Биобезопасность продуктов животного происхождения																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-10; ПК-12; ПК-19; ПК-23
Б1.Б.01.02	Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП	3	9			27	8			72									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.02	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения																			ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-14; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-24	
Б1.Б.02.01	Методология исследования сырья и продуктов питания																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-21; ПК-23
Б1.Б.02.02	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-2; ПК-9; ПК-14; ПК-20; ПК-24
Б1.Б.03	Технология мяса и мясных продуктов	3	9			27	8			36	36	3	9		27	10				ОПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-19; ПК-25	
Б1.Б.03.01	Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения											3	9		27	10			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-11; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-19
Б1.Б.03.02	Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-17; ПК-25
Б1.Б.03.03	Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения	3	9			27	8			36	36								136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-5; ПК-8; ПК-10; ПК-12
Б1.Б.04	Разработка технологий пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-10; ПК-18
Б1.Б.05	Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции	4	18	2		36	8			45	45								136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-10; ПК-18
Б1.Б.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1									2	9	18	10		45					ПК-10; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23	
Б1.Б.ДВ.01.01	Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения									2	9	18	10		45				136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-10; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23
Б1.Б.ДВ.01.02	Биотехнология генномодифицированного сырья									2	9	18	10		45				136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-10; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23
Б1.Б.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2									4	18	36	10		54	36				ПК-8; ПК-10; ПК-18; ПК-21; ПК-22	
Б1.Б.ДВ.02.01	Технология специализированных продуктов питания животного происхождения									4	18	36	10		54	36			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-10; ПК-18; ПК-21; ПК-22
Б1.Б.ДВ.02.02	Технология функциональных продуктов питания животного происхождения									4	18	36	10		54	36			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-10; ПК-18; ПК-21; ПК-22
Б1.Б.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	4				36	10			63	45									ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-20	
Б1.Б.ДВ.03.01	Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов	4				36	10			63	45								136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-20
Б1.Б.ДВ.03.02	Стартовые культуры в технологии сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов	4				36	10			63	45								136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-20
Б1.Б.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	3				36	10			72										ПК-1; ПК-8	
Б1.Б.ДВ.04.01	Оборудование и организация непрерывного технологического потока	3				36	10			72									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-8
Б1.Б.ДВ.04.02	Биоинформатика и информационные технологии	3				36	10			72									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-8
Б1.Б.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5																			ПК-6; ПК-11; ПК-14; ПК-17; ПК-19	
Б1.Б.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-6; ПК-11; ПК-14; ПК-17; ПК-19
Б1.Б.ДВ.05.02	Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-6; ПК-11; ПК-14; ПК-17; ПК-19
		17	36	2		162	44			288	126	9	36		81	30		135	72		
		19	45	2		180	52			333	126	9	36		81	30		135	72		

Индекс	Наименование	Курс 2																Закрепленная кафедра		Компетенции		
		Сем. 3								Сем. 4								Код	Наименование			
		з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР				Конт роль	
Блок 2. Практики, в том числе научно-исследователи																						
Вариативная часть																						
62.6.01(Н)	Научно-исследовательский семинар: Современные тенденции переработки сельскохозяйственного сырья																	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25		
62.6.02(П)	Научно-исследовательская работа	8					18	270		9							18	306	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25	
62.6.03(П)	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	
62.6.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	3					18	90											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-18; ОК-19	
62.6.05(П)	Преддипломная практика									3							18	90	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-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25	
		11					36	360		12							36	396				
		11					36	360		12							36	396				
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																						
Базовая часть																						
63.6.01(Г)	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; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25
63.6.02(Д)	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; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-18; ОК-19; ОК-20; ОК-21; ОК-22; ОК-23; ОК-24; ОК-25
										9							36	216	72			
										9							36	216	72			
ФТД. Факультативы																						
Вариативная часть																						
ФТД.6.01	Нутрициология																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-10; ПК-5; ПК-20	
ФТД.6.02	Эффективность биотехнологических производств																		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-16	

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

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

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

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

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

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