

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 11.07.2019

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.05

Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Профиль: Технология пищевых продуктов специализированного назначения

Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий

Факультет: ШБМ

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

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



Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ от 10.03.2016

### 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 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			15			
Групп								

Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Часов в з.е.	Итого акад. часов							Курс 1													
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	Интер часы	Сем. 1							Сем. 2								
															з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр

**Блок 1. Дисциплины (модули)**

**Базовая часть**

Б1.Б.01	<b>Общеуниверситетский модуль</b>	<b>2</b>	<b>1</b>					<b>8</b>	<b>8</b>		<b>288</b>	<b>288</b>	<b>144</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>144</b>	4	<b>144</b>					<b>72</b>	<b>72</b>		<b>72</b>		4	<b>144</b>				<b>72</b>	<b>72</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	
Б1.Б.01.01	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)	2	1					8	8	36	288	288	144	108	36	144	4	144					72	72		72		4	144				72	72		36	36	
Б1.Б.02	<b>Научно-исследовательский модуль</b>	<b>11</b>	<b>1</b>					<b>9</b>	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>126</b>	<b>117</b>	<b>81</b>	<b>22</b>	9	<b>324</b>	<b>27</b>	<b>4</b>			<b>99</b>	<b>18</b>		<b>117</b>	<b>81</b>											
Б1.Б.02.01	Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов с заданными свойствами различного целевого назначения	1						3	3	36	108	108	45	27	36	8	3	108	9	2			36	6		27	36											
Б1.Б.02.02	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	1						3	3	36	108	108	45	18	45	8	3	108	9	2			36	6		18	45											
Б1.Б.02.03	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания		1					3	3	36	108	108	36	72		6	3	108	9				27	6		72												
Б1.Б.03	<b>Технологический модуль</b>	<b>1</b>						<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	3	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>2</b>			<b>36</b>	<b>10</b>		<b>18</b>	<b>36</b>											
Б1.Б.03.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	1						3	3	36	108	108	54	18	36	12	3	108	18	2			36	10		18	36											
								<b>20</b>	<b>20</b>		<b>720</b>	<b>720</b>	<b>324</b>	<b>243</b>	<b>153</b>	<b>178</b>	<b>16</b>	<b>576</b>	<b>45</b>	<b>6</b>			<b>207</b>	<b>100</b>		<b>207</b>	<b>117</b>	<b>4</b>	<b>144</b>				<b>72</b>	<b>72</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	

**Вариативная часть**

Б1.В.01	<b>Технологический модуль</b>	<b>1234</b>			<b>3</b>	<b>2</b>	13	<b>13</b>			<b>468</b>	<b>468</b>	<b>153</b>	<b>108</b>	<b>207</b>	<b>38</b>	3	<b>108</b>	<b>9</b>	<b>2</b>			<b>27</b>	<b>6</b>		<b>27</b>	<b>45</b>	3	<b>108</b>	<b>9</b>	<b>2</b>		<b>27</b>	<b>10</b>		<b>18</b>	<b>54</b>		
Б1.В.01.01	Основные тенденции развития сырьевой базы высокотехнологичных производств	1					3	3	36	108	108	36	27	45	8	3	108	9	2				27	6		27	45												
Б1.В.01.02	Технология продуктов питания	2				2	3	3	36	108	108	36	18	54	12													3	108	9	2		27	10		18	54		
Б1.В.01.03	Проектирование и реализация новых технологий и продуктов специализированного назначения	3				3	3	3	36	108	108	36	18	54	10																								
Б1.В.01.04	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	4					4	4	36	144	144	45	45	54	8																								
Б1.В.02	<b>Модуль качества, безопасности и биобезопасности</b>	<b>3</b>					<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>8</b>																								
Б1.В.02.01	Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов специализированного назначения	3					3	3	36	108	108	36	18	54	8																								
Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>1</b>				<b>2</b>	<b>2</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>10</b>	2	<b>72</b>						<b>36</b>	<b>10</b>		<b>36</b>													
Б1.В.ДВ.01.01	Существенные признаки продуктов специализированного назначения	1					2	2	36	72	72	36	36		10	2	72						36	10		36													
Б1.В.ДВ.01.02	Особенности функциональных ингредиентов пищевых продуктов	1					2	2	36	72	72	36	36		10	2	72						36	10		36													
Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>	<b>2</b>				<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>10</b>													3	<b>108</b>				<b>36</b>	<b>10</b>		<b>18</b>	<b>54</b>		
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	2				2	3	3	36	108	108	36	18	54	10													3	108				36	10		18	54		
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	2				2	3	3	36	108	108	36	18	54	10													3	108				36	10		18	54		
Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>	<b>3</b>					<b>4</b>	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>54</b>	<b>14</b>																								
Б1.В.ДВ.03.01	Идентичность и фальсификация продуктов специализированного назначения	3					4	4	36	144	144	54	36	54	14																								
Б1.В.ДВ.03.02	Экспертиза и сертификация продуктов специализированного назначения	3					4	4	36	144	144	54	36	54	14																								
Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>	<b>3</b>					<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>14</b>																									
Б1.В.ДВ.04.01	Направления развития и приоритеты высокотехнологичных производств	3					3	3	36	108	108	54	54	14																									
Б1.В.ДВ.04.02	Иновации высокотехнологичных производств	3					3	3	36	108	108	54	54	14																									
Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>	<b>4</b>					<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>8</b>																								
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения	4					3	3	36	108	108	36	36	36	8																								
Б1.В.ДВ.05.02	Система менеджмента качества в технологии специализированных продуктов питания	4					3	3	36	108	108	36	36	36	8																								
							<b>31</b>	<b>31</b>		<b>1116</b>	<b>1116</b>	<b>405</b>	<b>306</b>	<b>405</b>	<b>102</b>	<b>5</b>	<b>180</b>	<b>9</b>	<b>2</b>				<b>63</b>	<b>16</b>		<b>63</b>	<b>45</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>9</b>	<b>2</b>		<b>63</b>	<b>20</b>		<b>36</b>	<b>108</b>		
							<b>51</b>	<b>51</b>		<b>1836</b>	<b>1836</b>	<b>729</b>	<b>549</b>	<b>558</b>	<b>280</b>	<b>21</b>	<b>756</b>	<b>54</b>	<b>8</b>				<b>270</b>	<b>116</b>		<b>270</b>	<b>162</b>	<b>10</b>	<b>360</b>	<b>9</b>	<b>2</b>		<b>135</b>	<b>92</b>		<b>72</b>	<b>144</b>		

Индекс	Наименование	Курс 2																		Закрепленная кафедра		Компетенции			
		Сем. 3									Сем. 4									Код	Наименование				
		з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР				СР	Конт роль	
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																									
<b>Базовая часть</b>																									
Б1.Б.01	<b>Общеуниверситетский модуль</b>																						ОК-7; ОК-1; ПК-18		
Б1.Б.01.01	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)																				142	Академический департамент английского языка	ОК-7; ОК-1; ПК-18		
Б1.Б.02	<b>Научно-исследовательский модуль</b>																						ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-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																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-6; ОК-7; ПК-5; ПК-20		
Б1.Б.02.02	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4; ОК-1; ПК-9; ПК-24		
Б1.Б.02.03	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4; ОК-5; ОК-7; ОК-8; ОК-1		
Б1.Б.03	<b>Технологический модуль</b>																						ОК-2; ОК-3; ОК-9; ОК-10; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5		
Б1.Б.03.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-2; ОК-3; ОК-9; ОК-10; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5		
<b>Вариативная часть</b>																									
Б1.В.01	<b>Технологический модуль</b>	3	108					36	10		18	54	4	144	9	4		36	4		45	54			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																						136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-7; ПК-11
Б1.В.01.02	Технология продуктов питания																						136	Департамент пищевых наук и технологий	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 специализированного назначения	3	108				36	10		18	54												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б1.В.01.04	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания												4	144	9	4		36	4		45	54	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-5; ПК-18; ПК-21; ПК-23; ПК-25
Б1.В.02	<b>Модуль качества, безопасности и биобезопасности</b>	3	108	9	4		27	4		18	54														ПК-4; ПК-7; ПК-9; ПК-23; ПК-24
Б1.В.02.01	Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов специализированного назначения	3	108	9	4		27	4		18	54												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-4; ПК-7; ПК-9; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>																								ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.01	Существенные признаки продуктов специализированного назначения																						136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.01.02	Особенности функциональных ингредиентов пищевых продуктов																						136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>																								ПК-8; ПК-25; ПК-28; ПК-29; ПК-30
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств																						136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-25; ПК-28; ПК-29; ПК-30
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов																						136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-25; ПК-28; ПК-29; ПК-30
Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>	4	144	18	4		36	10		36	54														ПК-4; ПК-6; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.03.01	Идентичность и фальсификация продуктов специализированного назначения	4	144	18	4		36	10		36	54												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-4; ПК-6; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.03.02	Экспертиза и сертификация продуктов специализированного назначения	4	144	18	4		36	10		36	54												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-4; ПК-6; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>	3	108	18	4		36	10		54															ПК-1; ПК-2; ПК-11; ПК-18
Б1.В.ДВ.04.01	Направления развития и приоритеты высокотехнологичных производств	3	108	18	4		36	10		54													136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-11; ПК-18
Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	3	108	18	4		36	10		54													136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-11; ПК-18
Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>									3	108	9	4		27	4		36	36						ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения									3	108	9	4		27	4		36	36				136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.05.02	Система менеджмента качества в технологии специализированных продуктов питания									3	108	9	4		27	4		36	36				136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-26; ПК-27
		13	468	45	12		135	34		126	162	7	252	18	8		63	8		81	90				
		13	468	45	12		135	34		126	162	7	252	18	8		63	8		81	90				



Индекс	Наименование	Курс 2																	Закрепленная кафедра		Компетенции			
		Сем. 3								Сем. 4									Код	Наименование				
		з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.				КСР	СР	Конт роль
<b>Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательские</b>																								
<b>Вариативная часть</b>																								
62.в.01(н)	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона	3	108				18													136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-24		
62.в.02(п)	Научно-исследовательская работа	10	360						18	342		9	324						18	306	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-23; ПК-22; ПК-24	
62.в.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; ПК-11		
62.в.04(п)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектно-технологической деятельности	3	108						18	90										136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30		
62.в.05(п)	Преддипломная практика										6	216							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	
		16	576				18		36	522		15	540						36	504				
		16	576				18		36	522		15	540						36	504				
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>																								
<b>Базовая часть</b>																								
63.в.01(г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена											3	108						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; ОК-16; ОК-17; ОК-18; ОК-19; ОК-20; ОК-21; ОК-22; ОК-23; ОК-24; ОК-25; ОК-26; ОК-27; ОК-28; ОК-29; ОК-30
63.в.02(д)	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											6	216						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; ОК-26; ОК-27; ОК-28; ОК-29; ОК-30
												9	324						36	216	72			
												9	324						36	216	72			
<b>ФТД. Факультативы</b>																								
<b>Вариативная часть</b>																								
ФТД.в.01	Нутрициология	2	72	18			18			36										136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-2; ПК-25		
ФТД.в.02	Эффективность биотехнологических производств																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-11		
		2	72	18			18			36														
		2	72	18			18			36														

Индекс	Содержание	Тип
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 специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.05.02	Система менеджмента качества в технологии специализированных 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 специализированного 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 специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.05.02	Система менеджмента качества в технологии специализированных 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 продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Существенные признаки продуктов специализированного 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	способностью 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 специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.03.01	Идентичность и фальсификация продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.03.02	Экспертиза и сертификация продуктов специализированного 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	способностью 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 продуктов питания	
Б1.В.01.04	Анализ технологических процессов при производстве специализированных 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	способностью производить обработку текущей производственной информации, выполнять анализ полученных данных для использования в управлении качеством продукции	ПК
Б1.В.ДВ.01.01	Существенные признаки продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Особенности функциональных ингредиентов пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01	Идентичность и фальсификация продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.03.02	Экспертиза и сертификация продуктов специализированного 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	способностью 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 специализированного 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	способностью классифицировать технологическое оборудование отрасли для использования в технологии продуктов специализированного и функционального назначения	ПК
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Технология продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств 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 специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.01.01	Существенные признаки продуктов специализированного 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 специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.05.02	Система менеджмента качества в технологии специализированных 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 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 специализированных 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 специализированного 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 продуктов питания	
Б1.В.01.03	Проектирование и реализация новых технологий и продуктов специализированного 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 специализированных 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 специализированных продуктов питания	
Б1.В.02	Модуль качества, безопасности и биобезопасности	
Б1.В.02.01	Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.03.01	Идентичность и фальсификация продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.03.02	Экспертиза и сертификация продуктов специализированного 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 специализированного 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 специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.03.01	Идентичность и фальсификация продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.03.02	Экспертиза и сертификация продуктов специализированного 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 продуктов питания	
Б1.В.01.04	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств 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 специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.05.02	Система менеджмента качества в технологии специализированных 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 специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.05.01	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.05.02	Система менеджмента качества в технологии специализированных 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 специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств 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 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 продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств 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 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 специализированного назначения	ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б1.В.01.04	Анализ технологических процессов при производстве специализированных 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 специализированного 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 специализированного 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 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 специализированного назначения	ПК-4; ПК-6; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.03.02	Экспертиза и сертификация продуктов специализированного 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 специализированного назначения	ПК-1; ПК-2; ПК-10; ПК-26; ПК-27
Б1.В.ДВ.05.02	Система менеджмента качества в технологии специализированных 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

№	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)				1116							31	21		1116							31	21		2232								62	42									
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1116						31				1044							29			2160							60											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53										54										53,5																		
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54										48										51																		
	Аудиторная нагрузка			18										8										13																		
	Контактная работа			19										10										14,5																		
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>				1116	342	54		270	18	612	162	31	ТО: 18П Э: 3	1116	216	27		153	36	756	144	31	ТО: 18П Э: 3	2232	558	81		423	54	1368	306	62	ТО: 36П Э: 6									
1	Б1.Б.01	Общеуниверситетский модуль	За	144	72			72		72		4		Экз	144	72			72		36	36	4		Экз За	288	144			144		108	36	8		12						
2	Б1.Б.01.01	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)	За	144	72			72		72		4		Экз	144	72			72		36	36	4		Экз За	288	144			144		108	36	8		142						
3	Б1.Б.02	Научно-исследовательский модуль	Экз(2) За	324	126	27		99		117	81	9												Экз(2) За	324	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	108	45	9		36		27	36	3												Экз	108	45	9		36		27	36	3		136							
5	Б1.Б.02.02	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	Экз	108	45	9		36		18	45	3												Экз	108	45	9		36		18	45	3		136							
6	Б1.Б.02.03	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	За	108	36	9		27		72		3												За	108	36	9		27		72		3		136							
7	Б1.Б.03	Технологический модуль	Экз	108	54	18		36		18	36	3												Экз	108	54	18		36		18	36	3		1							
8	Б1.Б.03.01	Организация и управление высокотехнологичными производствами	Экз	108	54	18		36		18	36	3												Экз	108	54	18		36		18	36	3		136							
9	Б1.В.01	Технологический модуль	Экз	108	36	9		27		27	45	3		Экз КР	108	36	9		27		18	54	3		Экз(2) КР	216	72	18		54		45	99	6		1234						
10	Б1.В.01.01	Основные тенденции развития сырьевой базы высокотехнологичных производств	Экз	108	36	9		27		27	45	3												Экз	108	36	9		27		27	45	3		136							
11	Б1.В.01.02	Технология продуктов питания												Экз КР	108	36	9		27		18	54	3		Экз КР	108	36	9		27		18	54	3		136						
12	Б1.В.ДВ.01.01	Существенные признаки продуктов специализированного назначения	За	72	36			36		36		2												За	72	36			36		36		2		136							
13	Б1.В.ДВ.01.02	Особенности функциональных ингредиентов пищевых продуктов	За	72	36			36		36		2												За	72	36			36		36		2		136							
14	Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств												Экз КП	108	36			36		18	54	3		Экз КП	108	36			36		18	54	3		136						
15	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов												Экз КП	108	36			36		18	54	3		Экз КП	108	36			36		18	54	3		136						
16	Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа	ЗаО	360	18					18	342	10		ЗаО	360	18				18	342		10		ЗаО(2)	720	36			36	684		20		136							
17	Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)												ЗаО	324	18				18	306		9		ЗаО	324	18			18	306		9		136							
18	ФТД.В.02	Эффективность биотехнологических производств	За	72	36	18		18		36		2		За	72	36	18		18		36		2		За	72	36	18		18		36		2		136						
<b>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>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</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	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	з.е.	Неделя	Контроль	Всего	Кон такт.			Лек			Лаб	Пр	КСР
ИТОГО (с факультативами)				1116							31	21		##							31	21		2232								62	42				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044						29				##							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 (МОДУЛИ) 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	1071	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 специализированного 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 специализированных 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 специализированного 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 специализированного 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 специализированного 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	Инновации 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 специализированного 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 специализированных 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>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>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</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

		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	
	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			
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					17.29%						
		в интерактивной форме					38.4%						