МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и воспитательной работе *А.Н. Шушин*

«11» июля 2019 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 07-19 от 11.07.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.01

Биотехнология

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2017

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

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
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	П	П	К	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

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	17	18	35	17	18	35	17	18	35	17	12	29	134
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	3	3	6	3	2	5	3	2	5	22
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	7	9	2	7	9	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)	1☐ (6 дн)		1☐ (6 дн)	4☐ (24 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														
Групп														

-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов							Курс 1											
																	Сем. 1											
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	Интер часы	Элект часы	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)																												
Базовая часть																												
Б1.Б.01	**Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)**	**4**	**123**				16	**16**		**576**	**576**	**396**	**144**	**36**	**288**		4	**144**					**72**	**72**	**18**	**18**	**36**	
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	4	123				16	16	36	576	576	396	144	36	288		4	144					72	72	18	18	36	
Б1.Б.02	**Физическая культура (общеуниверситетский модуль)**		**1**				2	**2**		**72**	**72**	**70**	**2**		**36**		2	**72**	**2**				**68**	**36**			**2**	
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	70	2		36		2	72	2				68	36			2	
Б1.Б.03	**Академический модуль**		**112224**				12	**12**		**432**	**432**	**216**	**216**		**118**	**4**	4	**144**	**18**	**10**			**54**	**16**			**72**	
Б1.Б.03.01	Философия		1				2	2	36	72	72	54	18		18	2	2	72	18	10			36	8			18	
Б1.Б.03.02	История		2				2	2	36	72	72	54	18		54	2												
Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)		1				2	2	36	72	72	18	54		8		2	72					18	8			54	
Б1.Б.03.04	Логика		2				2	2	36	72	72	36	36		26													
Б1.Б.03.05	Экономика		4				2	2	36	72	72	36	36		8													
Б1.Б.03.06	Правоведение		2				2	2	36	72	72	18	54		4													
Б1.Б.04	**Физико-математический модуль**	**1122**	**14**				14	**14**		**504**	**504**	**270**	**126**	**108**	**44**		7	**252**	**54**		**54**	**8**	**36**	**6**			**54**	**54**
Б1.Б.04.01	Высшая математика	12					4	4	36	144	144	72	18	54	12		2	72	18				18	6			9	27
Б1.Б.04.02	Информатика		1				2	2	36	72	72	54	18		8		2	72	18		36	8					18	
Б1.Б.04.03	Математическое моделирование		4				3	3	36	108	108	54	54		20													
Б1.Б.04.04	Физика	12					5	5	36	180	180	90	36	54	4		3	108	18		18		18				27	27
Б1.Б.05	**Модуль химии**	**123346**	**4**				25	**25**		**900**	**900**	**540**	**171**	**189**	**114**		5	**180**	**18**	**2**	**36**		**18**	**10**			**72**	**36**
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	12					8	8	36	288	288	144	81	63	24		5	180	18	2	36		18	10			72	36
Б1.Б.05.02	Органическая химия и биоорганическая химия	34					6	6	36	216	216	144	18	54	20													
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	3					4	4	36	144	144	90	9	45	20													
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия		4				3	3	36	108	108	72	36		38													
Б1.Б.05.05	Химия биологически активных веществ	6					4	4	36	144	144	90	27	27	12													
Б1.Б.06	**Модуль безопасности жизнедеятельности**		**456**				8	**8**		**288**	**288**	**166**	**122**		**42**													
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности		4				2	2	36	72	72	22	50		10													
Б1.Б.06.02	Промышленная экология		5				3	3	36	108	108	90	18		12													
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария		6				3	3	36	108	108	54	54		20													
Б1.Б.07	**Модуль проектирования и инженерии**	**46**	**23**		**6**		15	**15**		**540**	**540**	**234**	**216**	**90**	**88**													
Б1.Б.07.01	Инженерная графика		2				3	3	36	108	108	54	54		36													
Б1.Б.07.02	Основы проектирования		3				4	4	36	144	144	72	72		12													
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	4					4	4	36	144	144	54	27	63	20													
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	6			6		4	4	36	144	144	54	63	27	20													
Б1.Б.08	**Модуль биологии**	**4567**					18	**18**		**648**	**648**	**324**	**189**	**135**	**46**													
Б1.Б.08.01	Биохимия	4					4	4	36	144	144	90	18	36	12													
Б1.Б.08.02	Общая биология и микробиология	5					4	4	36	144	144	90	18	36	10													
Б1.Б.08.03	Промышленная микробиология и биотехнология	6					6	6	36	216	216	72	117	27	12													
Б1.Б.08.04	Инженерная энзимология	7					4	4	36	144	144	72	36	36	12													
Б1.Б.09	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	1					4	4	36	144	144	72	45	27	36		4	144	36	18			36	18			45	27
							114	*114*		*4104*	*4104*	*2288*	*1231*	*585*	*812*	*4*	*26*	*936*	*128*	*30*	*90*	*8*	*284*	*158*	*18*	*18*	*281*	*117*
Вариативная часть																												
Б1.В.01	**Технологический модуль**	**23555677**	**345**		**4**	**7**	44	**44**		**1584**	**1584**	**864**	**459**	**261**	**216**													

-	-	Курс 2																																		
		Сем. 2											Сем. 3											Сем. 4												
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)																																				
Базовая часть																																				
Б1.Б.01	**Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)**	4	**144**				**72**	**72**	**18**	**18**	**36**		4	**144**				**72**	**72**	**18**	**18**	**36**		4	**144**					**72**	**72**			**36**	**36**
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	4	144				72	72	18	18	36		4	144				72	72	18	18	36		4	144					72	72			36	36
Б1.Б.02	**Физическая культура (общеуниверситетский модуль)**																																			
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт																																			
Б1.Б.03	**Академический модуль**	6	**216**	**72**	**58**		**36**	**26**			**108**													2	**72**	**18**				**18**	**8**			**36**	
Б1.Б.03.01	Философия																																			
Б1.Б.03.02	История	2	72	36	36		18	18			18																									
Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)																																			
Б1.Б.03.04	Логика	2	72	18	18		18	8			36																									
Б1.Б.03.05	Экономика																							2	72	18				18	8			36	
Б1.Б.03.06	Правоведение	2	72	18	4						54																									
Б1.Б.04	**Физико-математический модуль**	4	**144**	**36**	**4**	**18**	**18**	**6**			**18**	**54**												3	**108**	**18**	**2**			**36**	**18**			**54**	
Б1.Б.04.01	Высшая математика	2	72	18			18	6			9	27																								
Б1.Б.04.02	Информатика																																			
Б1.Б.04.03	Математическое моделирование																							3	108	18	2			36	18			54	
Б1.Б.04.04	Физика	2	72	18	4	18					9	27																								
Б1.Б.05	**Модуль химии**	3	**108**	**18**	**2**	**36**	**18**	**10**			**9**	**27**	7	**252**	**36**	**4**	**72**	**54**	**36**			**18**	**72**	6	**216**	**36**	**2**	**90**	**36**	**18**				**45**	**27**
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	3	108	18	2	36	18	10			9	27																								
Б1.Б.05.02	Органическая химия и биоорганическая химия												3	108	18	2	36	18	18			9	27	3	108	18		36		18				9	27
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия												4	144	18	2	36	36	18			9	45												
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия																							3	108	18	2	54	36					36	
Б1.Б.05.05	Химия биологически активных веществ																																			
Б1.Б.06	**Модуль безопасности жизнедеятельности**																							2	**72**	**4**	**4**			**18**	**6**			**50**	
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности																							2	72	4	4			18	6			50	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология																																			
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария																																			
Б1.Б.07	**Модуль проектирования и инженерии**	3	**108**	**18**			**36**	**36**			**54**		4	**144**	**18**			**54**	**12**			**72**		4	**144**	**18**	**2**	**36**	**18**					**27**	**63**
Б1.Б.07.01	Инженерная графика	3	108	18			36	36			54																									
Б1.Б.07.02	Основы проектирования												4	144	18			54	12			72													
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника																							4	144	18	2	36	18					27	63
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии																																			
Б1.Б.08	**Модуль биологии**																							4	**144**	**18**		**36**		**36**	**12**			**18**	**36**
Б1.Б.08.01	Биохимия																							4	144	18		36		36	12			18	36
Б1.Б.08.02	Общая биология и микробиология																																			
Б1.Б.08.03	Промышленная микробиология и биотехнология																																			
Б1.Б.08.04	Инженерная энзимология																																			
Б1.Б.09	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность																																			
		20	*720*	*144*	*64*	*54*	*180*	*150*	*18*	*18*	*225*	*81*	*15*	*540*	*54*	*4*	*72*	*180*	*120*	*18*	*18*	*126*	*72*	*25*	*900*	*112*	*10*	*162*	*54*	*198*	*116*			*266*	*162*
Вариативная часть																																				
Б1.В.01	**Технологический модуль**	4	**144**	**36**			**36**				**45**	**27**	8	**288**	**54**	**16**		**90**	**20**			**108**	**36**	4	**144**	**18**				**54**				**72**	

-	-	Курс 3																							Курс 4											
		Сем. 5											Сем. 6												Сем. 7											
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)																																				
Базовая часть																																				
Б1.Б.01	**Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)**																																			
Б1.Б.01.01	Иностранный язык																																			
Б1.Б.02	**Физическая культура (общеуниверситетский модуль)**																																			
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт																																			
Б1.Б.03	**Академический модуль**																																			
Б1.Б.03.01	Философия																																			
Б1.Б.03.02	История																																			
Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)																																			
Б1.Б.03.04	Логика																																			
Б1.Б.03.05	Экономика																																			
Б1.Б.03.06	Правоведение																																			
Б1.Б.04	**Физико-математический модуль**																																			
Б1.Б.04.01	Высшая математика																																			
Б1.Б.04.02	Информатика																																			
Б1.Б.04.03	Математическое моделирование																																			
Б1.Б.04.04	Физика																																			
Б1.Б.05	**Модуль химии**												4	**144**	**36**		**18**		**36**	**12**			**27**	**27**												
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия																																			
Б1.Б.05.02	Органическая химия и биоорганическая химия																																			
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия																																			
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия																																			
Б1.Б.05.05	Химия биологически активных веществ												4	144	36		18		36	12			27	27												
Б1.Б.06	**Модуль безопасности жизнедеятельности**	3	**108**	**18**	**2**	**36**	**36**	**10**			**18**		3	**108**	**18**	**2**			**36**	**18**			**54**													
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности																																			
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	3	108	18	2	36	36	10			18																									
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария												3	108	18	2			36	18			54													
Б1.Б.07	**Модуль проектирования и инженерии**												4	**144**	**18**	**2**	**36**	**18**					**63**	**27**												
Б1.Б.07.01	Инженерная графика																																			
Б1.Б.07.02	Основы проектирования																																			
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника																																			
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии												4	144	18	2	36	18					63	27												
Б1.Б.08	**Модуль биологии**	4	**144**	**18**	**2**	**36**	**36**	**8**			**18**	**36**	6	**216**	**18**		**18**		**36**	**12**			**117**	**27**	4	**144**	**36**		**36**	**12**					**36**	**36**
Б1.Б.08.01	Биохимия																																			
Б1.Б.08.02	Общая биология и микробиология	4	144	18	2	36	36	8			18	36																								
Б1.Б.08.03	Промышленная микробиология и биотехнология												6	216	18		18		36	12			117	27												
Б1.Б.08.04	Инженерная энзимология																								4	144	36		36	12					36	36
Б1.Б.09	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность																																			
		7	*252*	*36*	*4*	*72*	*72*	*18*			*36*	*36*	*17*	*612*	*90*	*4*	*72*	*18*	*108*	*42*			*261*	*81*	*4*	*144*	*36*		*36*	*12*					*36*	*36*
Вариативная часть																																				
Б1.В.01	**Технологический модуль**	16	**576**	**126**	**39**	**72**	**144**	**39**			**117**	**117**	4	**144**	**36**	**12**			**36**	**18**			**45**	**27**	8	**288**	**54**	**36**	**36**		**72**	**36**			**72**	**54**

-	-	Сем. 8											Закрепленная кафедра		-
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)															
Базовая часть															
Б1.Б.01	**Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)**														**ОК-1; ОК-2; ОК-7**
Б1.Б.01.01	Иностранный язык												142	Академический департамент английского языка	**ОК-1; ОК-2; ОК-7**
Б1.Б.02	**Физическая культура (общеуниверситетский модуль)**														**ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15**
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт												20	Теории и методики физической культуры и спортивно-оздоровительной рекреации	**ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15**
Б1.Б.03	**Академический модуль**														**ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-8; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4**
Б1.Б.03.01	Философия												140	Департамент философии и религиоведения	**ОК-1; ОК-6; ОК-8; ОК-10; ОК-14**
Б1.Б.03.02	История												137	Департамент истории и археологии	**ОК-1; ОК-2; ОК-10; ОК-14**
Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)												76	Русского языка и литературы	**ОК-1; ОК-6**
Б1.Б.03.04	Логика												140	Департамент философии и религиоведения	**ОК-1; ОК-3; ОК-5; ОК-14; ОПК-2**
Б1.Б.03.05	Экономика												9	Экономической теории	**ОК-1; ОК-2; ОК-4; ОК-11; ОПК-1**
Б1.Б.03.06	Правоведение												83	Теории истории государства и права	**ОК-1; ОК-2; ОК-12; ОК-13; ОПК-4**
Б1.Б.04	**Физико-математический модуль**														**ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-12**
Б1.Б.04.01	Высшая математика												95	Алгебры, геометрии и анализа	**ОК-4; ОК-5; ОПК-2**
Б1.Б.04.02	Информатика												101	Информатики, математического и компьютерного моделирования	**ОК-1; ОК-5; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-12**
Б1.Б.04.03	Математическое моделирование												101	Информатики, математического и компьютерного моделирования	**ОК-4; ОК-5; ОПК-2**
Б1.Б.04.04	Физика												104	Общей и экспериментальной физики	**ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1**
Б1.Б.05	**Модуль химии**														**ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-9; ПК-10**
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9**
Б1.Б.05.02	Органическая химия и биоорганическая химия												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10**
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10**
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10**
Б1.Б.05.05	Химия биологически активных веществ												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-9**
Б1.Б.06	**Модуль безопасности жизнедеятельности**														**ОК-3; ОК-5; ОК-9; ОК-13; ОПК-3; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-18; ПК-19**
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности												43	Безопасности жизнедеятельности в техносфере	**ОК-3; ОК-9; ОК-13; ОПК-6; ПК-4**
Б1.Б.06.02	Промышленная экология												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ОПК-3; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-18; ПК-19**
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-9; ОПК-6; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7**
Б1.Б.07	**Модуль проектирования и инженерии**														**ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-19**
Б1.Б.07.01	Инженерная графика												115	Информационных систем управления	**ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-19**
Б1.Б.07.02	Основы проектирования												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16**
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника												55	Электроэнергетики и электротехники	**ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-19**
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-4**
Б1.Б.08	**Модуль биологии**														**ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17**
Б1.Б.08.01	Биохимия												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9**
Б1.Б.08.02	Общая биология и микробиология												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9**
Б1.Б.08.03	Промышленная микробиология и биотехнология												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17**
Б1.Б.08.04	Инженерная энзимология												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17**
Б1.Б.09	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-2; ОК-5; ОПК-7; ПК-9**
Вариативная часть															
Б1.В.01	**Технологический модуль**														**ОК-5; ОПК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-19**

-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов							Курс 1											
																	Сем. 1											
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	Интер часы	Элект часы	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль
Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология	2					4	4	36	144	144	72	45	27														
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	3					4	4	36	144	144	72	36	36	16													
Б1.В.01.03	Теплотехника		3				4	4	36	144	144	72	72		20													
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности		4		4		4	4	36	144	144	72	72															
Б1.В.01.05	Пищевая химия	5					4	4	36	144	144	90	9	45	24													
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	5					4	4	36	144	144	90	18	36	27													
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	5					4	4	36	144	144	90	18	36	27													
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем		5				4	4	36	144	144	72	72															
Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки	6					4	4	36	144	144	72	45	27	30													
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	7					4	4	36	144	144	54	63	27	36													
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	7				7	4	4	36	144	144	108	9	27	36													
Б1.В.02	**Модуль биотехнологии пищевых продуктов**	**8888**	**57777**			**5**	23	**23**		**828**	**828**	**336**	**384**	**108**	**128**													
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология		5			5	4	4	36	144	144	72	72		2													
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	8	7				5	5	36	180	180	66	87	27	21													
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	8	7				5	5	36	180	180	66	87	27	34													
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	8	7				4	4	36	144	144	66	51	27	46													
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	8	7				5	5	36	180	180	66	87	27	25													
Б1.В.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту		23456							328	328	328																
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**1**				2	**2**		**72**	**72**	**54**	**18**		**18**		2	**72**	**18**	**9**			**36**	**9**			**18**	
Б1.В.ДВ.01.01	История развития мировой и отечественной биотехнологии		1				2	2	36	72	72	54	18		18		2	72	18	9			36	9			18	
Б1.В.ДВ.01.02	История развития пищевой промышленности		1				2	2	36	72	72	54	18		18		2	72	18	9			36	9			18	
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**	**2**					3	**3**		**108**	**108**	**36**	**36**	**36**	**22**													
Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов	2					3	3	36	108	108	36	36	36	22													
Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции	2					3	3	36	108	108	36	36	36	22													
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**2**				2	**2**		**72**	**72**	**36**	**36**															
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск		2				2	2	36	72	72	36	36															
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети		2				2	2	36	72	72	36	36															
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**		**3**				2	**2**		**72**	**72**	**54**	**18**															
Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли		3				2	2	36	72	72	54	18															
Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности		3				2	2	36	72	72	54	18															
Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**		**3**				3	**3**		**108**	**108**	**54**	**54**															
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология		3				3	3	36	108	108	54	54															
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания		3				3	3	36	108	108	54	54															
Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**		**5**				2	**2**		**72**	**72**	**54**	**18**															
Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств		5				2	2	36	72	72	54	18															
Б1.В.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья		5				2	2	36	72	72	54	18															
Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**		**6**				3	**3**		**108**	**108**	**72**	**36**		**27**													
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания		6				3	3	36	108	108	72	36		27													
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами		6				3	3	36	108	108	72	36		27													
Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**		**6**				4	**4**		**144**	**144**	**72**	**72**		**27**													

-	-	Курс 2																																		
		Сем. 2											Сем. 3											Сем. 4												
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль
Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология	4	144	36			36				45	27																								
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств												4	144	36	8		36	8			36	36													
Б1.В.01.03	Теплотехника												4	144	18	8		54	12			72														
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности																							4	144	18				54				72	
Б1.В.01.05	Пищевая химия																																			
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья																																			
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения																																			
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем																																			
Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки																																			
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли																																			
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания																																			
Б1.В.02	**Модуль биотехнологии пищевых продуктов**																																			
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология																																			
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов																																			
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов																																			
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов																																			
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения																																			
Б1.В.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту		72				72							72				72							72					72					
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**																																			
Б1.В.ДВ.01.01	История развития мировой и отечественной биотехнологии																																			
Б1.В.ДВ.01.02	История развития пищевой промышленности																																			
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**	3	**108**	**18**	**18**		**18**	**4**			**36**	**36**																								
Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов	3	108	18	18		18	4			36	36																								
Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции	3	108	18	18		18	4			36	36																								
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**	2	**72**				**36**				**36**																									
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	2	72				36				36																									
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	2	72				36				36																									
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**												2	**72**	**18**			**36**				**18**														
Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли												2	72	18			36				18														
Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности												2	72	18			36				18														
Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**												3	**108**	**18**			**36**				**54**														
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология												3	108	18			36				54														
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания												3	108	18			36				54														
Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**																																			
Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств																																			
Б1.В.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья																																			
Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**																																			
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания																																			
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами																																			
Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**																																			

-	-	Курс 3																							Курс 4											
		Сем. 5											Сем. 6												Сем. 7											
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль
Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология																																			
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств																																			
Б1.В.01.03	Теплотехника																																			
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности																																			
Б1.В.01.05	Пищевая химия	4	144	36	12	18	36	12			9	45																								
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	4	144	36	18	18	36	9			18	36																								
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	4	144	18	9	36	36	18			18	36																								
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	4	144	36			36				72																									
Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки												4	144	36	12			36	18			45	27												
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли																								4	144	18	18			36	18			63	27
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания																								4	144	36	18	36		36	18			9	27
Б1.В.02	**Модуль биотехнологии пищевых продуктов**	4	**144**	**18**	**2**	**18**	**36**				**72**														8	**288**	**72**	**45**			**72**	**39**			**144**	
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология	4	144	18	2	18	36				72																									
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов																								2	72	18	9			18	12			36	
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов																								2	72	18	9			18	9			36	
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов																								2	72	18	18			18	18			36	
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения																								2	72	18	9			18				36	
Б1.В.03	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	История развития мировой и отечественной биотехнологии																																			
Б1.В.ДВ.01.02	История развития пищевой промышленности																																			
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**																																			
Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов																																			
Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции																																			
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**																																			
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск																																			
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети																																			
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**																																			
Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли																																			
Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности																																			
Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**																																			
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология																																			
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания																																			
Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**	2	**72**	**18**			**36**				**18**																									
Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств	2	72	18			36				18																									
Б1.В.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья	2	72	18			36				18																									
Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**												3	**108**	**18**	**9**			**54**	**18**			**36**													
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания												3	108	18	9			54	18			36													
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами												3	108	18	9			54	18			36													
Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**												4	**144**	**18**	**9**	**36**		**18**	**18**			**72**													

-	-												Закрепленная кафедра		-
		Сем. 8													
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-7; ПК-9; ПК-11**
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ПК-1; ПК-13; ПК-15**
Б1.В.01.03	Теплотехника												61	Теплоэнергетики и теплотехники	**ПК-14; ПК-19**
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-1; ПК-2; ПК-14; ПК-15**
Б1.В.01.05	Пищевая химия												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-2; ПК-9**
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ПК-1; ПК-15; ПК-17**
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13**
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13**
Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-1; ПК-9**
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ПК-1; ПК-7**
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-6; ПК-10**
Б1.В.02	**Модуль биотехнологии пищевых продуктов**	11	**396**	**40**	**24**	**40**	**40**	**18**			**168**	**108**			**ОК-4; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17; ПК-18**
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-4; ОПК-7; ПК-17; ПК-18**
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	3	108	10		10	10				51	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17**
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	3	108	10	8	10	10	8			51	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17**
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	2	72	10	8	10	10	2			15	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17**
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	3	108	10	8	10	10	8			51	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17**
Б1.В.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту												20	Теории и методики физической культуры и спортивно-оздоровительной рекреации	**ОК-15**
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**														**ОК-10; ОПК-4; ПК-8**
Б1.В.ДВ.01.01	История развития мировой и отечественной биотехнологии												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-10; ОПК-4; ПК-8**
Б1.В.ДВ.01.02	История развития пищевой промышленности												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-10; ОПК-4; ПК-8**
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**														**ОПК-1; ПК-9**
Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-1; ПК-9**
Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-1; ПК-9**
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**														**ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12**
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12**
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12**
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**														**ПК-1; ПК-6; ПК-10**
Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-1; ПК-6; ПК-10**
Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-1; ПК-6; ПК-10**
Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5**														**ОПК-3; ОПК-7; ПК-4**
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-3; ОПК-7; ПК-4**
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-3; ОПК-7; ПК-4**
Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6**														**ОПК-7; ПК-2**
Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-7; ПК-2**
Б1.В.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-7; ПК-2**
Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7**														**ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16**
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16**
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16**
Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8**														**ПК-9; ПК-10; ПК-18**

-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов							Курс 1											
																	Сем. 1											
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	Интер часы	Элект часы	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология		6				4	4	36	144	144	72	72		27													
Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств		6				4	4	36	144	144	72	72		27													
Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**	**7**					3	**3**		**108**	**108**	**54**	**18**	**36**	**9**													
Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание	7					3	3	36	108	108	54	18	36	9													
Б1.В.ДВ.09.02	Диетология	7					3	3	36	108	108	54	18	36	9													
Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**		**7**				3	**3**		**108**	**108**	**54**	**54**		**18**													
Б1.В.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов		7				3	3	36	108	108	54	54		18													
Б1.В.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов		7				3	3	36	108	108	54	54		18													
Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**	**7**					5	**5**		**180**	**180**	**72**	**72**	**36**	**16**													
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и техохимический контроль на предприятиях отрасли	7					5	5	36	180	180	72	72	36	16													
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	7					5	5	36	180	180	72	72	36	16													
Б1.В.ДВ.12	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12**		**8**				3	**3**		**108**	**108**	**30**	**78**															
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения		8				3	3	36	108	108	30	78															
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания		8				3	3	36	108	108	30	78															
							102	*102*		*4000*	*4000*	*2170*	*1353*	*477*	*481*		*2*	*72*	*18*	*9*			*36*	*9*			*18*	
							216	*216*		*8104*	*8104*	*4458*	*2584*	*1062*	*1293*	*4*	*28*	*1008*	*146*	*39*	*90*	*8*	*320*	*167*	*18*	*18*	*299*	*117*
Блок 2.Практики																												
Вариативная часть																												
Б2.В.01(У)	Учебно-ознакомительная			2			3	3	36	108	108	18	90															
Б2.В.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	90															
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)			6			3	3	36	108	108	18	90															
Б2.В.04(П)	Научно-исследовательская работа			8			3	3	36	108	108	18	90															
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика			8			3	3	36	108	108	18	90															
							15	*15*		*540*	*540*	*90*	*450*															
							15	*15*		*540*	*540*	*90*	*450*															
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																												
Базовая часть																												
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8					3	3	36	108	108	18	54	36														
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	8					6	6	36	216	216	18	162	36														
							9	*9*		*324*	*324*	*36*	*216*	*72*														
							9	*9*		*324*	*324*	*36*	*216*	*72*														
ФТД.Факультативы																												
Вариативная часть																												
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний		1				2	2	36	72	72	36	36				2	72	18				18				36	
ФТД.В.02	Биоэтика		8				1	1	36	36	36	18	18															
							3	*3*		*108*	*108*	*54*	*54*				*2*	*72*	*18*				*18*				*36*	
							3	*3*		*108*	*108*	*54*	*54*				*2*	*72*	*18*				*18*				*36*	

-	-	Курс 2																																	
		Сем. 2											Сем. 3											Сем. 4											
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология																																		
Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств																																		
Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**																																		
Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание																																		
Б1.В.ДВ.09.02	Диетология																																		
Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**																																		
Б1.В.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов																																		
Б1.В.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов																																		
Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**																																		
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и техохимический контроль на предприятиях отрасли																																		
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств																																		
Б1.В.ДВ.12	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12**																																		
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения																																		
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания																																		
		9	*396*	*54*	*18*		*162*	*4*			*117*	*63*	*13*	*540*	*90*	*16*		*234*	*20*			*180*	*36*	*4*	*216*	*18*				*126*				*72*	
		29	*1116*	*198*	*82*	*54*	*342*	*154*	*18*	*18*	*342*	*144*	*28*	*1080*	*144*	*20*	*72*	*414*	*140*	*18*	*18*	*306*	*108*	*29*	*1116*	*130*	*10*	*162*	*54*	*324*	*116*			*338*	*162*
Блок 2.Практики																																			
Вариативная часть																																			
Б2.В.01(У)	Учебно-ознакомительная	3	108						18		90																								
Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																							3	108							18		90	
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)																																		
Б2.В.04(П)	Научно-исследовательская работа																																		
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика																																		
		3	*108*						*18*		*90*													*3*	*108*							*18*		*90*	
		3	*108*						*18*		*90*													*3*	*108*							*18*		*90*	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																			
Базовая часть																																			
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена																																		
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																																		
ФТД.Факультативы																																			
Вариативная часть																																			
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний																																		
ФТД.В.02	Биоэтика																																		

-	-	Курс 3																							Курс 4											
		Сем. 5											Сем. 6												Сем. 7											
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология												4	144	18	9	36		18	18			72													
Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств												4	144	18	9	36		18	18			72													
Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**																								3	**108**	**18**	**9**			**36**				**18**	**36**
Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание																								3	108	18	9			36				18	36
Б1.В.ДВ.09.02	Диетология																								3	108	18	9			36				18	36
Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**																								3	**108**	**18**				**36**	**18**			**54**	
Б1.В.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов																								3	108	18				36	18			54	
Б1.В.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов																								3	108	18				36	18			54	
Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**																								5	**180**	**36**	**8**			**36**	**8**			**72**	**36**
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и техноxимический контроль на предприятиях отрасли																								5	180	36	8			36	8			72	36
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств																								5	180	36	8			36	8			72	36
Б1.В.ДВ.12	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12**																																			
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения																																			
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания																																			
		22	*864*	*162*	*41*	*90*	*288*	*39*			*207*	*117*	*11*	*436*	*72*	*30*	*36*		*148*	*54*			*153*	*27*	*27*	*972*	*198*	*98*	*36*		*252*	*101*			*360*	*126*
		29	*1116*	*198*	*45*	*162*	*360*	*57*			*243*	*153*	*28*	*1048*	*162*	*34*	*108*	*18*	*256*	*96*			*414*	*108*	*31*	*1116*	*234*	*98*	*72*	*12*	*252*	*101*			*396*	*162*
Блок 2.Практики																																				
Вариативная часть																																				
Б2.В.01(У)	Учебно-ознакомительная																																			
Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																																			
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)												3	108							18		90													
Б2.В.04(П)	Научно-исследовательская работа																																			
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика																																			
													3	*108*							*18*		*90*													
													3	*108*							*18*		*90*													
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																				
Базовая часть																																				
Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена																																			
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																																			
ФТД.Факультативы																																				
Вариативная часть																																				
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний																																			
ФТД.В.02	Биоэтика																																			

-	-	Сем. 8											Закрепленная кафедра		-
Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СРП	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-9; ПК-10; ПК-18**
Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-9; ПК-10; ПК-18**
Б1.В.ДВ.09	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9**														**ОПК-3; ПК-3**
Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-3; ПК-3**
Б1.В.ДВ.09.02	Диетология												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-3; ПК-3**
Б1.В.ДВ.10	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10**														**ОПК-1; ПК-6**
Б1.В.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-1; ПК-6**
Б1.В.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОПК-1; ПК-6**
Б1.В.ДВ.11	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11**														**ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6**
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и техохимический контроль на предприятиях отрасли												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6**
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6**
Б1.В.ДВ.12	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12**	3	**108**	**10**			**20**				**78**				**ПК-1; ПК-2; ПК-17**
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	3	108	10			20				78		136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-1; ПК-2; ПК-17**
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания	3	108	10			20				78		136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-1; ПК-2; ПК-17**
		14	*504*	*50*	*24*	*40*	*60*	*18*			*246*	*108*			
		14	*504*	*50*	*24*	*40*	*60*	*18*			*246*	*108*			
Блок 2.Практики															
Вариативная часть															
Б2.В.01(У)	Учебно-ознакомительная												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-4; ПК-7; ПК-12**
Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-1; ОК-4; ОК-9; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12**
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)												136	Департамент пищевых наук и технологий	**ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16**
Б2.В.04(П)	Научно-исследовательская работа	3	108						18		90		136	Департамент пищевых наук и технологий	**ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12**
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	3	108						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**
		6	*216*						*36*		*180*				
		6	*216*						*36*		*180*				
Блок 3.Государственная итоговая аттестация															
Базовая часть															
Б3.Б.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; 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)	Защита выпускной квалификационной работы, 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; 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**
		9	*324*						*36*		*216*	*72*			
		9	*324*						*36*		*216*	*72*			
ФТД.Факультативы															
Вариативная часть															
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний												134	Департамент фундаментальной и клинической медицины	**ОК-1; ОК-14; ОПК-3; ПК-4**
ФТД.В.02	Биоэтика	1	36				18				18		134	Департамент фундаментальной и клинической медицины	**ОК-1; ПК-3**
		1	*36*				*18*				*18*				
		1	*36*				*18*				*18*				

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-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	ОК-1; ОК-2; ОК-7
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	ОК-1; ОК-2; ОК-7
Б1.Б.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)	ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт	ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15
Б1.Б.03	Академический модуль	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-8; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4
Б1.Б.03.01	Философия	ОК-1; ОК-6; ОК-8; ОК-10; ОК-14
Б1.Б.03.02	История	ОК-1; ОК-2; ОК-10; ОК-14
Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)	ОК-1; ОК-6
Б1.Б.03.04	Логика	ОК-1; ОК-3; ОК-5; ОК-14; ОПК-2
Б1.Б.03.05	Экономика	ОК-1; ОК-2; ОК-4; ОК-11; ОПК-1
Б1.Б.03.06	Правоведение	ОК-1; ОК-2; ОК-12; ОК-13; ОПК-4
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-12
Б1.Б.04.01	Высшая математика	ОК-4; ОК-5; ОПК-2
Б1.Б.04.02	Информатика	ОК-1; ОК-5; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-12
Б1.Б.04.03	Математическое моделирование	ОК-4; ОК-5; ОПК-2
Б1.Б.04.04	Физика	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.05	Модуль химии	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9
Б1.Б.05.02	Органическая химия и биоорганическая химия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.05	Химия биологически активных веществ	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-9
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	ОК-3; ОК-5; ОК-9; ОК-13; ОПК-3; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности	ОК-3; ОК-9; ОК-13; ОПК-6; ПК-4
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	ОК-5; ОПК-3; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария	ОК-9; ОПК-6; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-19
Б1.Б.07.01	Инженерная графика	ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-19
Б1.Б.07.02	Основы проектирования	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-19
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.Б.08	Модуль биологии	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17
Б1.Б.08.01	Биохимия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9
Б1.Б.08.02	Общая биология и микробиология	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9
Б1.Б.08.03	Промышленная микробиология и биотехнология	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17
Б1.Б.08.04	Инженерная энзимология	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17
Б1.Б.09	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	ОК-2; ОК-5; ОПК-7; ПК-9
Б1.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-10; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; 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.В.01	Технологический модуль	ОК-5; ОПК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-19
Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология	ОПК-7; ПК-9; ПК-11
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	ОК-5; ПК-1; ПК-13; ПК-15
Б1.В.01.03	Теплотехника	ПК-14; ПК-19
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	ПК-1; ПК-2; ПК-14; ПК-15
Б1.В.01.05	Пищевая химия	ОПК-2; ПК-9
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	ОК-5; ПК-1; ПК-15; ПК-17
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13
Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-1; ПК-9
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	ОК-5; ПК-1; ПК-7
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	ПК-6; ПК-10
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	ОК-4; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17; ПК-18
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология	ОК-4; ОПК-7; ПК-17; ПК-18
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-15
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-10; ОПК-4; ПК-8

Б1.В.ДВ.01.01	История развития мировой и отечественной биотехнологии	ОК-10; ОПК-4; ПК-8
Б1.В.ДВ.01.02	История развития пищевой промышленности	ОК-10; ОПК-4; ПК-8
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов	ОПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции	ОПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-1; ПК-6; ПК-10
Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли	ПК-1; ПК-6; ПК-10
Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности	ПК-1; ПК-6; ПК-10
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОПК-3; ОПК-7; ПК-4
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология	ОПК-3; ОПК-7; ПК-4
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания	ОПК-3; ОПК-7; ПК-4
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОПК-7; ПК-2
Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств	ОПК-7; ПК-2
Б1.В.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья	ОПК-7; ПК-2
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология	ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств	ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ОПК-3; ПК-3
Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание	ОПК-3; ПК-3
Б1.В.ДВ.09.02	Диетология	ОПК-3; ПК-3
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.12	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12	ПК-1; ПК-2; ПК-17
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	ПК-1; ПК-2; ПК-17
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания	ПК-1; ПК-2; ПК-17
Б2	Практики	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ОПК-6; 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-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ОПК-6; 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)	Учебно-ознакомительная	ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-4; ПК-7; ПК-12
Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-1; ОК-4; ОК-9; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16
Б2.В.04(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
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
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)	Защита выпускной квалификационной работы, 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; 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; ОПК-3; ПК-3; ПК-4
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-14; ОПК-3; ПК-3; ПК-4
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	ОК-1; ОК-14; ОПК-3; ПК-4
ФТД.В.02	Биоэтика	ОК-1; ПК-3

№	Индекс	Наименование	Семестр 1													Семестр 2												Итого за курс												Каф.	Семестры
			Контроль	Академических часов									з.е.	Недель	Контроль	Академических часов										з.е.	Недель	Контроль	Академических часов									з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				**1080**									**30**	20		**1224**										**32**	23		**2304**									**62**	43		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1008**									**28**			**1224**										**32**			**2232**									**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**56,7**												**54**												**55,4**												
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**39**												**48**												**43,5**												
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.		**33,8**												**30**												**31,9**												
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.		**34,9**												**31**												**33**												
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)														**4**												**2**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**1080**	**628**	**164**	**90**	**338**	**18**	**18**	**335**	**117**	**30**	ТО: 17 Э: 3		**1116**	**630**	**198**	**54**	**342**	**18**	**18**	**342**	**144**	**29**	ТО: 18 Э: 3		**2196**	**1258**	**362**	**144**	**680**	**36**	**36**	**677**	**261**	**59**	ТО: 35 Э: 6		
1	Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	За	**144**	108			72	18	18	36		4		За	**144**	108			72	18	18	36		4		За(2)	**288**	216			144	36	36	72		8			1234
2	Б1.Б.01.01	Иностранный язык	За	**144**	108			72	18	18	36		4		За	**144**	108			72	18	18	36		4		За(2)	**288**	216			144	36	36	72		8		142	1234
3	Б1.Б.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)	За	**72**	70	2		68			2		2														За	**72**	70	2		68			2		2			1
4	Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт	За	**72**	70	2		68			2		2														За	**72**	70	2		68			2		2		20	1
5	Б1.Б.03	Академический модуль	За(2)	**144**	72	18		54			72		4		За(3)	**216**	108	72		36			108		6		За(5)	**360**	180	90		90			180		10			124
6	Б1.Б.03.01	Философия	За	**72**	54	18		36			18		2														За	**72**	54	18		36			18		2		140	1
7	Б1.Б.03.02	История													За	**72**	54	36		18			18		2		За	**72**	54	36		18			18		2		137	2
8	Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)	За	**72**	18			18			54		2														За	**72**	18			18			54		2		76	1
9	Б1.Б.03.04	Логика													За	**72**	36	18		18			36		2		За	**72**	36	18		18			36		2		140	2
10	Б1.Б.03.06	Правоведение													За	**72**	18	18					54		2		За	**72**	18	18					54		2		83	2
11	Б1.Б.04	Физико-математический модуль	Экз(2) За	**252**	144	54	54	36			54	54	7		Экз(2)	**144**	72	36	18	18			18	54	4		Экз(4) За	**396**	216	90	72	54			72	108	11			124
12	Б1.Б.04.01	Высшая математика	Экз	**72**	36	18		18			9	27	2		Экз	**72**	36	18		18			9	27	2		Экз(2)	**144**	72	36		36			18	54	4		95	12
13	Б1.Б.04.02	Информатика	За	**72**	54	18	36				18		2														За	**72**	54	18	36				18		2		101	1
14	Б1.Б.04.04	Физика	Экз	**108**	54	18	18	18			27	27	3		Экз	**72**	36	18	18				9	27	2		Экз(2)	**180**	90	36	36	18			36	54	5		104	12
15	Б1.Б.05	Модуль химии	Экз	**180**	72	18	36	18			72	36	5		Экз	**108**	72	18	36	18			9	27	3		Экз(2)	**288**	144	36	72	36			81	63	8			12346
16	Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	Экз	**180**	72	18	36	18			72	36	5		Экз	**108**	72	18	36	18			9	27	3		Экз(2)	**288**	144	36	72	36			81	63	8		136	12
17	Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии													За	**108**	54	18		36			54		3		За	**108**	54	18		36			54		3			2346
18	Б1.Б.07.01	Инженерная графика													За	**108**	54	18		36			54		3		За	**108**	54	18		36			54		3		115	2
19	Б1.Б.09	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	Экз	**144**	72	36		36			45	27	4														Экз	**144**	72	36		36			45	27	4		136	1
20	Б1.В.01	Технологический модуль													Экз	**144**	72	36		36			45	27	4		Экз	**144**	72	36		36			45	27	4			234567
21	Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология													Экз	**144**	72	36		36			45	27	4		Экз	**144**	72	36		36			45	27	4		136	2
22	Б1.В.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту													За	**72**	72			72							За	**72**	72			72							20	23456
23	Б1.В.ДВ.01.01	История развития мировой и отечественной биотехнологии	За	**72**	54	18		36			18		2														За	**72**	54	18		36			18		2		136	1
24	*Б1.В.ДВ.01.02*	*История развития пищевой промышленности*	За	**72**	54	18		36			18		2														За	**72**	54	18		36			18		2		136	1
25	Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов													Экз	**108**	36	18		18			36	36	3		Экз	**108**	36	18		18			36	36	3		136	2
26	*Б1.В.ДВ.02.02*	*Спецмаркетинг пищевой продукции*													Экз	**108**	36	18		18			36	36	3		Экз	**108**	36	18		18			36	36	3		136	2
27	Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск													За	**72**	36			36			36		2		За	**72**	36			36			36		2		136	2
28	*Б1.В.ДВ.03.02*	*Мировые информационные ресурсы и сети*													За	**72**	36			36			36		2		За	**72**	36			36			36		2		136	2
29	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(7)												Экз(5) За(7)													Экз(9) За(14)												
ПРАКТИКИ		(План)														108	18				18		90		3	2		108	18				18		90		3	2		
	Б2.В.01(У)	Учебно-ознакомительная													ЗаО	108	18				18		90		3	2	ЗаО	108	18				18		90		3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ		(План)																																						
КАНИКУЛЫ														2												6												8		

№	Индекс	Наименование	Семестр 3													Семестр 4												Итого за курс												Каф.	Семестры
			Контроль	Академических часов									з.е.	Недель	Контроль	Академических часов									з.е.	Недель	Контроль	Академических часов									з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				**1080**									**28**	20		**1224**									**32**	23		**2304**									**60**	43		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1080**									**28**			**1224**									**32**			**2304**									**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**57,2**												**53**												**55,1**												
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**36**												**54**												**45**												
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**33,9**												**30,3**												**32,1**												
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**35**												**30,3**												**32,7**												
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		**4,3**												**4**												**4,2**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**1080**	**666**	**144**	**72**	**414**	**18**	**18**	**306**	**108**	**28**	ТО: 17 Э: 3		**1116**	**616**	**130**	**162**	**324**			**338**	**162**	**29**	ТО: 18 Э: 3		**2196**	**1282**	**274**	**234**	**738**	**18**	**18**	**644**	**270**	**57**	ТО: 35 Э: 6		
1	Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	За	**144**	108			72	18	18	36		4		Экз	**144**	72			72			36	36	4		Экз За	**288**	180			144	18	18	72	36	8			1234
2	Б1.Б.01.01	Иностранный язык	За	**144**	108			72	18	18	36		4		Экз	**144**	72			72			36	36	4		Экз За	**288**	180			144	18	18	72	36	8		142	1234
3	Б1.Б.03	Академический модуль													За	**72**	36	18		18			36		2		За	**72**	36	18		18			36		2			124
4	Б1.Б.03.05	Экономика													За	**72**	36	18		18			36		2		За	**72**	36	18		18			36		2		9	4
5	Б1.Б.04	Физико-математический модуль													За	**108**	54	18		36			54		3		За	**108**	54	18		36			54		3			124
6	Б1.Б.04.03	Математическое моделирование													За	**108**	54	18		36			54		3		За	**108**	54	18		36			54		3		101	4
7	Б1.Б.05	Модуль химии	Экз(2)	**252**	162	36	72	54			18	72	7		Экз За	**216**	144	36	90	18			45	27	6		Экз(3) За	**468**	306	72	162	72			63	99	13			12346
8	Б1.Б.05.02	Органическая химия и биоорганическая химия	Экз	**108**	72	18	36	18			9	27	3		Экз	**108**	72	18	36	18			9	27	3		Экз(2)	**216**	144	36	72	36			18	54	6		136	34
9	Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	Экз	**144**	90	18	36	36			9	45	4														Экз	**144**	90	18	36	36			9	45	4		136	3
10	Б1.Б.05.04	Аналитическая химия													За	**108**	72	18	54				36		3		За	**108**	72	18	54				36		3		136	4
11	Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности													За	**72**	22	4		18			50		2		За	**72**	22	4		18			50		2			456
12	Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности													За	**72**	22	4		18			50		2		За	**72**	22	4		18			50		2		43	4
13	Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	За	**144**	72	18		54			72		4		Экз	**144**	54	18	36				27	63	4		Экз За	**288**	126	36	36	54			99	63	8			2346
14	Б1.Б.07.02	Основы проектирования	За	**144**	72	18		54			72		4														За	**144**	72	18		54			72		4		136	3
15	Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника													Экз	**144**	54	18	36				27	63	4		Экз	**144**	54	18	36				27	63	4		55	4
16	Б1.Б.08	Модуль биологии													Экз	**144**	90	18	36	36			18	36	4		Экз	**144**	90	18	36	36			18	36	4			4567
17	Б1.Б.08.01	Биохимия													Экз	**144**	90	18	36	36			18	36	4		Экз	**144**	90	18	36	36			18	36	4		136	4
18	Б1.В.01	Технологический модуль	Экз За	**288**	144	54		90			108	36	8		За КП	**144**	72	18		54			72		4		Экз За(2) КП	**432**	216	72		144			180	36	12			234567
19	Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	Экз	**144**	72	36		36			36	36	4														Экз	**144**	72	36		36			36	36	4		136	3
20	Б1.В.01.03	Теплотехника	За	**144**	72	18		54			72		4														За	**144**	72	18		54			72		4		61	3
21	Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности													За КП	**144**	72	18		54			72		4		За КП	**144**	72	18		54			72		4		136	4
22	Б1.В.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	**72**	72			72							За	**72**	72			72							За(2)	**144**	144			144							20	23456
23	Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли	За	**72**	54	18		36			18		2														За	**72**	54	18		36			18		2		136	3
24	*Б1.В.ДВ.04.02*	*Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности*	За	**72**	54	18		36			18		2														За	**72**	54	18		36			18		2		136	3
25	Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология	За	**108**	54	18		36			54		3														За	**108**	54	18		36			54		3		136	3
26	*Б1.В.ДВ.05.02*	*Гигиена питания*	За	**108**	54	18		36			54		3														За	**108**	54	18		36			54		3		136	3
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За(6)												Экз(4) За(6) КП												Экз(7) За(12) КП													
ПРАКТИКИ		(План)														108	18				18		90		3	2		108	18				18		90		3	2		
	Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности													ЗаО	108	18				18		90		3	2	ЗаО	108	18				18		90		3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ		(План)																																						
КАНИКУЛЫ														2												6												8		

№	Индекс	Наименование	Семестр 5												Семестр 6												Итого за курс												Каф.	Семестры
			Контроль	Академических часов									з.е.	Недель	Контроль	Академических часов									з.е.	Недель	Контроль	Академических часов									з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				**1116**									**29**	20		**1156**									**31**	22		**2272**									**60**	42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1116**									**29**			**1156**									**31**			**2272**									**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**56,7**												**52,3**												**54,5**												
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**51**												**54**												**52,5**												
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.		**38,2**												**27**												**32,6**												
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.		**38,2**												**27**												**32,6**												
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		**4,3**												**2,3**												**3,3**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**1116**	**720**	**198**	**162**	**360**			**243**	**153**	**29**	ТО: 17 Э: 3		**1048**	**526**	**162**	**108**	**256**			**414**	**108**	**28**	ТО: 18 Э: 2		**2164**	**1246**	**360**	**270**	**616**			**657**	**261**	**57**	ТО: 35 Э: 5		
1	Б1.Б.05	Модуль химии													Экз	**144**	90	36	18	36			27	27	4		Экз	**144**	90	36	18	36			27	27	4			12346
2	Б1.Б.05.05	Химия биологически активных веществ													Экз	**144**	90	36	18	36			27	27	4		Экз	**144**	90	36	18	36			27	27	4		136	6
3	Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	За	**108**	90	18	36	36			18		3		За	**108**	54	18		36			54		3		За(2)	**216**	144	36	36	72			72		6			456
4	Б1.Б.06.02	Промышленная экология	За	**108**	90	18	36	36			18		3														За	**108**	90	18	36	36			18		3		136	5
5	Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария													За	**108**	54	18		36			54		3		За	**108**	54	18		36			54		3		136	6
6	Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии													Экз КП	**144**	54	18	36				63	27	4		Экз КП	**144**	54	18	36				63	27	4			2346
7	Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии													Экз КП	**144**	54	18	36				63	27	4		Экз КП	**144**	54	18	36				63	27	4		136	6
8	Б1.Б.08	Модуль биологии	Экз	**144**	90	18	36	36			18	36	4		Экз	**216**	72	18	18	36			117	27	6		Экз(2)	**360**	162	36	54	72			135	63	10			4567
9	Б1.Б.08.02	Общая биология и микробиология	Экз	**144**	90	18	36	36			18	36	4														Экз	**144**	90	18	36	36			18	36	4		136	5
10	Б1.Б.08.03	Промышленная микробиология и биотехнология													Экз	**216**	72	18	18	36			117	27	6		Экз	**216**	72	18	18	36			117	27	6		136	6
11	Б1.В.01	Технологический модуль	Экз(3) За	**576**	342	126	72	144			117	117	16		Экз	**144**	72	36		36			45	27	4		Экз(4) За	**720**	414	162	72	180			162	144	20			234567
12	Б1.В.01.05	Пищевая химия	Экз	**144**	90	36	18	36			9	45	4														Экз	**144**	90	36	18	36			9	45	4		136	5
13	Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	Экз	**144**	90	36	18	36			18	36	4														Экз	**144**	90	36	18	36			18	36	4		136	5
14	Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	Экз	**144**	90	18	36	36			18	36	4														Экз	**144**	90	18	36	36			18	36	4		136	5
15	Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	За	**144**	72	36		36			72		4														За	**144**	72	36		36			72		4		136	5
16	Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки													Экз	**144**	72	36		36			45	27	4		Экз	**144**	72	36		36			45	27	4		136	6
17	Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	За КР	**144**	72	18	18	36			72		4														За КР	**144**	72	18	18	36			72		4			578
18	Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология	За КР	**144**	72	18	18	36			72		4														За КР	**144**	72	18	18	36			72		4		136	5
19	Б1.В.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	**72**	72			72							За	**40**	40			40							За(2)	**112**	112			112							20	23456
20	Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств	За	**72**	54	18		36			18		2														За	**72**	54	18		36			18		2		136	5
21	*Б1.В.ДВ.06.02*	*Анатомия и биоресурсы пищевого сырья*	За	**72**	54	18		36			18		2														За	**72**	54	18		36			18		2		136	5
22	Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания													За	**108**	72	18		54			36		3		За	**108**	72	18		54			36		3		136	6
23	*Б1.В.ДВ.07.02*	*Проектирование продуктов питания с заданными свойствами*													За	**108**	72	18		54			36		3		За	**108**	72	18		54			36		3		136	6
24	Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология													За	**144**	72	18	36	18			72		4		За	**144**	72	18	36	18			72		4		136	6
25	*Б1.В.ДВ.08.02*	*Микробиология пищевых производств*													За	**144**	72	18	36	18			72		4		За	**144**	72	18	36	18			72		4		136	6
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(5) КР												Экз(4) За(4) КП												Экз(8) За(9) КП КР													
ПРАКТИКИ		(План)														108	18				18		90		3	2		108	18				18		90		3	2		
	Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)													ЗаО	108	18				18		90		3	2	ЗаО	108	18				18		90		3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ		(План)																																						
КАНИКУЛЫ														2												7												9		

№	Индекс	Наименование	Семестр 7												Семестр 8												Итого за курс												Каф.	Семестры
			Контроль	Академических часов									з.е.	Недель	Контроль	Академических часов									з.е.	Недель	Контроль	Академических часов									з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СРП	СР	Конт роль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				**1116**									**31**	20		**##**									**30**	22		**2196**									**61**	42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1116**									**31**			**##**									**29**			**2160**									**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**56,2**												**45**												**50,6**												
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**54**												**54**												**54**												
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.		**32,9**												**13**												**22,7**												
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.		**32,9**												**14**												**23,5**												
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																						
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				**1116**	**558**	**234**	**72**	**252**			**396**	**162**	**31**	ТО: 17 Э: 3		**648**	**186**	**50**	**40**	**78**	**18**		**354**	**108**	**18**	ТО: 12 Э: 2		**1764**	**744**	**284**	**112**	**330**	**18**		**750**	**270**	**49**	ТО: 29 Э: 5		
1	Б1.Б.08	Модуль биологии	Экз	**144**	72	36	36				36	36	4														Экз	**144**	72	36	36				36	36	4			4567
2	Б1.Б.08.04	Инженерная энзимология	Экз	**144**	72	36	36				36	36	4														Экз	**144**	72	36	36				36	36	4		136	7
3	Б1.В.01	Технологический модуль	Экз(2) КР	**288**	162	54	36	72			72	54	8														Экз(2) КР	**288**	162	54	36	72			72	54	8			234567
4	Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	Экз	**144**	54	18		36			63	27	4														Экз	**144**	54	18		36			63	27	4		136	7
5	Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	Экз КР	**144**	108	36	36	36			9	27	4														Экз КР	**144**	108	36	36	36			9	27	4		136	7
6	Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	За(4)	**288**	144	72		72			144		8		Экз(4)	**396**	120	40	40	40			168	108	11		Экз(4) За(4)	**684**	264	112	40	112			312	108	19			578
7	Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	За	**72**	36	18		18			36		2		Экз	**108**	30	10	10	10			51	27	3		Экз За	**180**	66	28	10	28			87	27	5		136	78
8	Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	За	**72**	36	18		18			36		2		Экз	**108**	30	10	10	10			51	27	3		Экз За	**180**	66	28	10	28			87	27	5		136	78
9	Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	За	**72**	36	18		18			36		2		Экз	**72**	30	10	10	10			15	27	2		Экз За	**144**	66	28	10	28			51	27	4		136	78
10	Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	За	**72**	36	18		18			36		2		Экз	**108**	30	10	10	10			51	27	3		Экз За	**180**	66	28	10	28			87	27	5		136	78
11	Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание	Экз	**108**	54	18		36			18	36	3														Экз	**108**	54	18		36			18	36	3		136	7
12	*Б1.В.ДВ.09.02*	*Диетология*	Экз	**108**	54	18		36			18	36	3														Экз	**108**	54	18		36			18	36	3		136	7
13	Б1.В.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов	За	**108**	54	18		36			54		3														За	**108**	54	18		36			54		3		136	7
14	*Б1.В.ДВ.10.02*	*Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов*	За	**108**	54	18		36			54		3														За	**108**	54	18		36			54		3		136	7
15	Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли	Экз	**180**	72	36		36			72	36	5														Экз	**180**	72	36		36			72	36	5		136	7
16	*Б1.В.ДВ.11.02*	*Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств*	Экз	**180**	72	36		36			72	36	5														Экз	**180**	72	36		36			72	36	5		136	7
17	Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения													За	**108**	30	10		20			78		3		За	**108**	30	10		20			78		3		136	8
18	*Б1.В.ДВ.12.02*	*Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания*													За	**108**	30	10		20			78		3		За	**108**	30	10		20			78		3		136	8
19	**Б2.В.04(П)**	**Научно-исследовательская работа**													ЗаО	**108**	18				18		90		3		ЗаО	**108**	18				18		90		3		136	8
20	ФТД.В.02	Биоэтика													За	**36**	18			18			18		1		За	**36**	18			18			18		1		134	8
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(5) За(5) КР												Экз(4) За(2) ЗаО												Экз(9) За(7) ЗаО КР													
ПРАКТИКИ		(План)														108	18				18		90		3	2		108	18				18		90		3	2		
	Б2.В.05(П)	Преддипломная практика													ЗаО	108	18				18		90		3	2	ЗаО	108	18				18		90		3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ		(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, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты													Экз	216	18				18		162	36	6	4	Экз	216	18				18		162	36	6	4		
КАНИКУЛЫ														2												7												9		

		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	60	29	31	61	31	30
	Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	60	28	32	60	28	32	60	29	31	60	31	29
Б1	Дисциплины (модули)	53%	47%	34.3%	216	219	216	57	28	29	57	28	29	57	29	28	45	31	14
Б1.Б	Базовая часть				114	126	114	46	26	20	40	15	25	24	7	17	4	4	
Б1.В	Вариативная часть				93	102	102	11	2	9	17	13	4	33	22	11	41	27	14
Б2	Практики	0%	100%	0%	12	18	15	3		3	3		3	3		3	6		6
Б2.В	Вариативная часть				12	18	15	3		3	3		3	3		3	6		6
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	-	56.7	54	-	57.2	53	-	56.7	52.3	-	56.2	45
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					48.3	-	39	48	-	36	54	-	51	54	-	54	54
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-		54
		Конт. раб. (ОП без элект. курсов по физ.к.)					31	-	34.9	31	-	35	30.3	-	38.2	27	-	32.9	14
		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	7	3	4	8	4	4	11	5	6
		ЗАЧЕТЫ (За)						12	6	6	10	5	5	7	4	3	6	5	1
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	1		1	1		1	2		2
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)									1		1	1		1			
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												1	1		1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					30.97%												
		в интерактивной форме					31.7%												