**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*

*План одобрен Ученым советом вуза*

*Протокол № 07-19 от 11.07.19*

# 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 обучения: 4г* |

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

*Год начала подготовки (по учебному плану)* 2019

*Образовательный стандарт* ОС ВО ДВФУ от 22.03.2017

**СОГЛАСОВАНО**

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

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

Руководитель образовательной программы _____ */ Е.В. Добрынина/*

## Календарный учебный график

| Нед | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| I | | | | | | | | | | | | | | | | * | | | Э | Э | Э | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Э | Э | Э | У | У | К | К | К | К | К | К |
| II | | | | | | | | | | | | | | | | * | | | Э | Э | Э | Э | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Э | Э | Э | У | У | К | К | К | К | К | К |
| III | | | | | | | | | | | | | | | | * | | | | Э | Э | Э | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | Э | Э | Э | П | П | К | К | К | К | К | К |
| IV | | | | | | | | | | | | | | | | * | | | Э | Э | Э | К | К | | | | | | | | | | | | Э | Э | П | П | Г | Г | Д | Д | Д | Д | К | К | К | К | К | К | К | К |

## Сводные данные

| | | Курс 1 | | | Курс 2 | | | Курс 3 | | | Курс 4 | | | Итого |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | сем. 1 | сем. 2 | Всего | сем. 3 | сем. 4 | Всего | сем. 5 | сем. 6 | Всего | сем. 7 | сем. 8 | Всего | |
| | Теоретическое обучение и практики | 17 | 18 | 35 | 17 | 18 | 35 | 18 | 17 | 35 | 17 | 11 | 28 | 133 |
| Э | Экзаменационные сессии | 3 | 3 | 6 | 4 | 3 | 7 | 3 | 3 | 6 | 3 | 2 | 5 | 24 |
| 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 | 1 | 6 | 7 | 2 | 6 | 8 | 2 | 8 | 10 | 33 |
| * | 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** | 24 | 28 | **52** | 23 | 29 | **52** | 208 |
| Студентов | | 20 | | | | | | | | | | | | |
| Групп | | 1 | | | | | | | | | | | | |

| - | - | - | Форма контроля | | | | | з.е. | | - | Итого акад.часов | | | | | | Курс 1 | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | Сем. 1 | | | | | | | | | |
| Считать в плане | Индекс | Наименование | Экзамен | Зачет | Зачет с оц. | КП | КР | Экспертное | Факт | Часов в з.е. | Экспертное | По плану | Контакт часы | СР | Контроль | Интер часы | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль |
| **Блок 1.Дисциплины (модули)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Базовая часть** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | 51.Б.01 | **Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)** | **24** | **13** | | | | 16 | **16** | | **576** | **576** | **288** | **216** | **72** | **288** | 4 | | | | | **72** | **72** | | **72** | |
| + | 51.Б.01.01 | Иностранный язык | 2 | 1 | | | | 8 | 8 | 36 | 288 | 288 | 144 | 108 | 36 | 144 | 4 | | | | | 72 | 72 | | 72 | |
| + | 51.Б.01.02 | Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes) | 4 | 3 | | | | 8 | 8 | 36 | 288 | 288 | 144 | 108 | 36 | 144 | | | | | | | | | | |
| **+** | 51.Б.02 | **Физическая культура (общеуниверситетский модуль)** | | **1** | | | | 2 | **2** | | **72** | **72** | **70** | **2** | | **36** | 2 | **2** | | | | **68** | **36** | | **2** | |
| + | 51.Б.02.01 | Физическая культура и спорт | | 1 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 70 | 2 | | 36 | 2 | 2 | | | | 68 | 36 | | 2 | |
| **+** | 51.Б.03 | **Академический модуль** | | **122234** | | | | 15 | **15** | | **540** | **540** | **188** | **352** | | **110** | 2 | | | | | **18** | **8** | | **54** | |
| + | 51.Б.03.01 | Философия | | 3 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 54 | 54 | | 18 | | | | | | | | | | |
| + | 51.Б.03.02 | История | | 2 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 54 | 54 | | 54 | | | | | | | | | | |
| + | 51.Б.03.03 | Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация) | | 1 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 18 | 54 | | 8 | 2 | | | | | 18 | 8 | | 54 | |
| + | 51.Б.03.04 | Логика | | 2 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 36 | 36 | | 26 | | | | | | | | | | |
| + | 51.Б.03.05 | Экономика | | 2 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 8 | 100 | | | | | | | | | | | | |
| + | 51.Б.03.06 | Правоведение | | 4 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 18 | 54 | | 4 | | | | | | | | | | |
| **+** | 51.Б.04 | **Физико-математический модуль** | **1122** | **15** | | | | 15 | **15** | | **540** | **540** | **270** | **162** | **108** | **44** | 8 | **54** | | **54** | **8** | **36** | **6** | | **90** | **54** |
| + | 51.Б.04.01 | Информатика | | 1 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 54 | 54 | | 8 | 3 | 18 | | 36 | 8 | | | | 54 | |
| + | 51.Б.04.02 | Высшая математика | 12 | | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 72 | 18 | 54 | 12 | 2 | 18 | | | | 18 | 6 | | 9 | 27 |
| + | 51.Б.04.03 | Физика | 12 | | | | | 5 | 5 | 36 | 180 | 180 | 90 | 36 | 54 | 4 | 3 | 18 | | 18 | | 18 | | | 27 | 27 |
| + | 51.Б.04.04 | Математическое моделирование | | 5 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 54 | 54 | | 20 | | | | | | | | | | |
| **+** | 51.Б.05 | **Модуль химии** | **12335** | | | | | 25 | **25** | | **900** | **900** | **450** | **234** | **216** | **64** | 6 | **36** | **2** | **36** | | **36** | **10** | | **72** | **36** |
| + | 51.Б.05.01 | Общая и неорганическая химия | 1 | | | | | 6 | 6 | 36 | 216 | 216 | 108 | 72 | 36 | 12 | 6 | 36 | 2 | 36 | | 36 | 10 | | 72 | 36 |
| + | 51.Б.05.02 | Органическая химия | 2 | | | | | 6 | 6 | 36 | 216 | 216 | 108 | 54 | 54 | 20 | | | | | | | | | | |
| + | 51.Б.05.03 | Физическая и коллоидная химия | 3 | | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 72 | 27 | 45 | 20 | | | | | | | | | | |
| + | 51.Б.05.04 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | 3 | | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 72 | 27 | 45 | | | | | | | | | | | |
| + | 51.Б.05.05 | Биоорганическая химия | 5 | | | | | 5 | 5 | 36 | 180 | 180 | 90 | 54 | 36 | 12 | | | | | | | | | | |
| **+** | 51.Б.06 | **Модуль безопасности жизнедеятельности** | | **466** | | | | 8 | **8** | | **288** | **288** | **166** | **122** | | **42** | | | | | | | | | | |
| + | 51.Б.06.01 | Безопасность жизнедеятельности | | 4 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 22 | 50 | | 10 | | | | | | | | | | |
| + | 51.Б.06.02 | Промышленная экология | | 6 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 90 | 18 | | 12 | | | | | | | | | | |
| + | 51.Б.06.03 | Охрана труда и производственная санитария | | 6 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 54 | 54 | | 20 | | | | | | | | | | |
| **+** | 51.Б.07 | **Модуль проектирования и инженерии** | **56** | **25** | | **6** | | 15 | **15** | | **540** | **540** | **234** | **207** | **99** | **88** | | | | | | | | | | |
| + | 51.Б.07.01 | Инженерная и компьютерная графика | | 2 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 54 | 54 | | 36 | | | | | | | | | | |
| + | 51.Б.07.02 | Основы проектирования биотехнологических производств | | 5 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 54 | 54 | | 12 | | | | | | | | | | |
| + | 51.Б.07.03 | Электротехника и электроника | 5 | | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 54 | 27 | 63 | 20 | | | | | | | | | | |
| + | 51.Б.07.04 | Процессы и аппараты биотехнологии | 6 | | | 6 | | 5 | 5 | 36 | 180 | 180 | 72 | 72 | 36 | 20 | | | | | | | | | | |
| **+** | 51.Б.08 | **Модуль биологии** | **1334** | **2** | | | | 18 | **18** | | **648** | **648** | **378** | **135** | **135** | **58** | 3 | **18** | **18** | | | **36** | **18** | | **18** | **36** |
| + | 51.Б.08.01 | Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность | 1 | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 54 | 18 | 36 | 36 | 3 | 18 | 18 | | | 36 | 18 | | 18 | 36 |
| + | 51.Б.08.02 | Общая биохимия | 3 | | | | | 5 | 5 | 36 | 180 | 180 | 108 | 27 | 45 | 12 | | | | | | | | | | |
| + | 51.Б.08.03 | Общая биология и микробиология | 34 | 2 | | | | 10 | 10 | 36 | 360 | 360 | 216 | 90 | 54 | 10 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | *114* | *114* | | *4104* | *4104* | *2044* | *1430* | *630* | *730* | *25* | *110* | *20* | *90* | *8* | *266* | *150* | | *308* | *126* |
| **Вариативная часть** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | 51.В.01 | **Технологический модуль** | **345566777** | **1346** | | **4** | **7** | 47 | **47** | | **1692** | **1692** | **918** | **459** | **315** | **218** | 2 | **18** | | | | **36** | | | **18** | |
| + | 51.В.01.01 | Общая и частная биотехнология | | 1 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 54 | 18 | | | 2 | 18 | | | | 36 | | | 18 | |
| + | 51.В.01.02 | Основы технологий пищевых производств | 4 | 3 | | | | 6 | 6 | 36 | 216 | 216 | 126 | 63 | 27 | 8 | | | | | | | | | | |

| - | - | - | | | | | | | | | | Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Сем. 2 | | | | | | | | | Сем. 3 | | | | | | | | | Сем. 4 | | | | | | | | |
| Считать в плане | Индекс | Наименование | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль |
| **Блок 1.Дисциплины (модули)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Базовая часть** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.Б.01 | **Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)** | 4 | | | | **72** | **72** | | **36** | **36** | 4 | | | | **72** | **72** | | **72** | | 4 | | | | **72** | **72** | | **36** | **36** |
| + | Б1.Б.01.01 | Иностранный язык | 4 | | | | 72 | 72 | | 36 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.01.02 | Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes) | | | | | | | | | | 4 | | | | 72 | 72 | | 72 | | 4 | | | | 72 | 72 | | 36 | 36 |
| **+** | Б1.Б.02 | **Физическая культура (общеуниверситетский модуль)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.02.01 | Физическая культура и спорт | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.Б.03 | **Академический модуль** | 8 | **62** | **54** | | **36** | **26** | | **190** | | 3 | **36** | **10** | | **18** | **8** | | **54** | | 2 | **18** | **4** | | | | | **54** | |
| + | Б1.Б.03.01 | Философия | | | | | | | | | | 3 | 36 | 10 | | 18 | 8 | | 54 | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.03.02 | История | 3 | 36 | 36 | | 18 | 18 | | 54 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.03.03 | Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.03.04 | Логика | 2 | 18 | 18 | | 18 | 8 | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.03.05 | Экономика | 3 | 8 | | | | | | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.03.06 | Правоведение | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 18 | 4 | | | | | 54 | |
| **+** | Б1.Б.04 | **Физико-математический модуль** | 4 | **36** | **4** | **18** | **18** | **6** | | **18** | **54** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.04.01 | Информатика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.04.02 | Высшая математика | 2 | 18 | | | 18 | 6 | | 9 | 27 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.04.03 | Физика | 2 | 18 | 4 | 18 | | | | 9 | 27 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.04.04 | Математическое моделирование | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.Б.05 | **Модуль химии** | 6 | **36** | **2** | **36** | **36** | **18** | | **54** | **54** | 8 | **36** | **2** | **72** | **36** | **18** | | **54** | **90** | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.05.01 | Общая и неорганическая химия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.05.02 | Органическая химия | 6 | 36 | 2 | 36 | 36 | 18 | | 54 | 54 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.05.03 | Физическая и коллоидная химия | | | | | | | | | | 4 | 18 | 2 | 36 | 18 | 18 | | 27 | 45 | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.05.04 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | | | | | | | | | | 4 | 18 | | 36 | 18 | | | 27 | 45 | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.05.05 | Биоорганическая химия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.Б.06 | **Модуль безопасности жизнедеятельности** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | **4** | **4** | | **18** | **6** | | **50** | |
| + | Б1.Б.06.01 | Безопасность жизнедеятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 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 | **18** | | | **36** | **36** | | **54** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.07.01 | Инженерная и компьютерная графика | 3 | 18 | | | 36 | 36 | | 54 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.07.02 | Основы проектирования биотехнологических производств | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.07.03 | Электротехника и электроника | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.07.04 | Процессы и аппараты биотехнологии | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.Б.08 | **Модуль биологии** | 3 | **18** | | **36** | **18** | | | **36** | | 8 | **54** | | **54** | **54** | **12** | | **54** | **72** | 4 | **18** | **2** | **36** | **36** | **8** | | **27** | **27** |
| + | Б1.Б.08.01 | Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.08.02 | Общая биохимия | | | | | | | | | | 5 | 36 | | 36 | 36 | 12 | | 27 | 45 | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.08.03 | Общая биология и микробиология | 3 | 18 | | 36 | 18 | | | 36 | | 3 | 18 | | 18 | 18 | | | 27 | 27 | 4 | 18 | 2 | 36 | 36 | 8 | | 27 | 27 |
| | | | *28* | *170* | *60* | *90* | *216* | *158* | | *388* | *144* | *23* | *126* | *12* | *126* | *180* | *110* | | *234* | *162* | *12* | *40* | *10* | *36* | *126* | *86* | | *167* | *63* |
| **Вариативная часть** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.В.01 | **Технологический модуль** | | | | | | | | | | 6 | **54** | **16** | **72** | | | | **54** | **36** | 7 | **36** | | **36** | **54** | | | **99** | **27** |
| + | Б1.В.01.01 | Общая и частная биотехнология | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.01.02 | Основы технологий пищевых производств | | | | | | | | | | 3 | 36 | 8 | 36 | | | | 36 | | 3 | 18 | | 36 | | | | 27 | 27 |

| - | - | - | Курс 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Кур |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Сем. 5 | | | | | | | | | | Сем. 6 | | | | | | | | | | Сем. 7 | | | | | | | | | | |
| Считать в плане | Индекс | Наименование | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль |
| **Блок 1.Дисциплины (модули)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Базовая часть** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.Б.01 | **Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.01.01 | Иностранный язык | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.01.02 | Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | 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** | 3 | **18** | **2** | | | **36** | **18** | | **54** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.04.01 | Информатика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.04.02 | Высшая математика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.04.03 | Физика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.04.04 | Математическое моделирование | 3 | 18 | 2 | | | 36 | 18 | | 54 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.Б.05 | **Модуль химии** | 5 | **36** | | **18** | | **36** | **12** | | **54** | **36** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.05.01 | Общая и неорганическая химия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.05.02 | Органическая химия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.05.03 | Физическая и коллоидная химия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.05.04 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.05.05 | Биоорганическая химия | 5 | 36 | | 18 | | 36 | 12 | | 54 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.Б.06 | **Модуль безопасности жизнедеятельности** | | | | | | | | | | | 6 | **36** | **4** | **36** | | **72** | **28** | | **72** | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.06.01 | Безопасность жизнедеятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.06.02 | Промышленная экология | | | | | | | | | | | 3 | 18 | 2 | 36 | | 36 | 10 | | 18 | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.06.03 | Охрана труда и производственная санитария | | | | | | | | | | | 3 | 18 | 2 | | | 36 | 18 | | 54 | | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.Б.07 | **Модуль проектирования и инженерии** | 7 | **36** | **2** | **36** | **18** | **36** | **12** | | **81** | **63** | 5 | **18** | **2** | **18** | **18** | **36** | | | **72** | **36** | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.07.01 | Инженерная и компьютерная графика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.07.02 | Основы проектирования биотехнологических производств | 3 | 18 | | | | 36 | 12 | | 54 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.07.03 | Электротехника и электроника | 4 | 18 | 2 | 36 | 18 | | | | 27 | 63 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.07.04 | Процессы и аппараты биотехнологии | | | | | | | | | | | 5 | 18 | 2 | 18 | 18 | 36 | | | 72 | 36 | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.Б.08 | **Модуль биологии** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.08.01 | Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.08.02 | Общая биохимия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.Б.08.03 | Общая биология и микробиология | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | *15* | *90* | *4* | *54* | *18* | *108* | *42* | | *189* | *99* | *11* | *54* | *6* | *54* | *18* | *108* | *28* | | *144* | *36* | | | | | | | | | | |
| **Вариативная часть** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.В.01 | **Технологический модуль** | 8 | **54** | **27** | **54** | | **36** | **27** | | **81** | **63** | 12 | **90** | **24** | **90** | **28** | **54** | **12** | | **99** | **99** | 12 | **90** | **36** | **72** | **12** | **72** | **36** | | **108** | **90** |
| + | Б1.В.01.01 | Общая и частная биотехнология | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.01.02 | Основы технологий пищевых производств | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| - | - | - | с 4 | | | | | | | | | | Закрепленная кафедра | | - |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Сем. 8 | | | | | | | | | | | | |
| Считать в плане | Индекс | Наименование | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль | Код | Наименование | Компетенции |
| **Блок 1.Дисциплины (модули)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Базовая часть** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.Б.01 | **Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)** | | | | | | | | | | | | | **ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8** |
| + | Б1.Б.01.01 | Иностранный язык | | | | | | | | | | | 142 | Академический департамент английского языка | **ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8** |
| + | Б1.Б.01.02 | Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes) | | | | | | | | | | | 142 | Академический департамент английского языка | **ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8** |
| **+** | Б1.Б.02 | **Физическая культура (общеуниверситетский модуль)** | | | | | | | | | | | | | **ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15** |
| + | Б1.Б.02.01 | Физическая культура и спорт | | | | | | | | | | | 152 | Департамент физического воспитания | **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; ПК-6** |
| + | 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 | | | | | | | | | | | 155 | Департамент экономических наук | **ОК-2; ОК-4; ОК-11; ОПК-1** |
| + | Б1.Б.03.06 | Правоведение | | | | | | | | | | | 83 | Теории истории государства и права | **ОК-2; ОК-12; ОК-13; ОПК-4; ПК-6** |
| **+** | Б1.Б.04 | **Физико-математический модуль** | | | | | | | | | | | | | **ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-11; ПК-12** |
| + | Б1.Б.04.01 | Информатика | | | | | | | | | | | 101 | Информатики, математического и компьютерного моделирования | **ОК-5; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-12** |
| + | Б1.Б.04.02 | Высшая математика | | | | | | | | | | | 95 | Алгебры, геометрии и анализа | **ОК-4; ОК-5; ОПК-2** |
| + | Б1.Б.04.03 | Физика | | | | | | | | | | | 104 | Общей и экспериментальной физики | **ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1** |
| + | Б1.Б.04.04 | Математическое моделирование | | | | | | | | | | | 101 | Информатики, математического и компьютерного моделирования | **ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-11** |
| **+** | 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; ПК-10** |
| + | Б1.Б.05.02 | Органическая 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 и физико-химические методы анализа | | | | | | | | | | | 136 | Департамент пищевых наук и технологий | **ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10** |
| + | Б1.Б.05.05 | Биоорганическая химия | | | | | | | | | | | 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-9; ОК-13; ОПК-3; ОПК-6; 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-3; ОК-9; ОПК-3; ОПК-6; 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** |
| **+** | Б1.Б.07 | **Модуль проектирования и инженерии** | | | | | | | | | | | | | **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-18; ПК-19** |
| + | Б1.Б.07.01 | Инженерная и компьютерная графика | | | | | | | | | | | 115 | Информационных систем управления | **ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ПК-14; ПК-15; ПК-19** |
| + | Б1.Б.07.02 | Основы проектирования биотехнологических производств | | | | | | | | | | | 136 | Департамент пищевых наук и технологий | **ОК-5; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-19** |
| + | Б1.Б.07.03 | Электротехника и электроника | | | | | | | | | | | 55 | Электроэнергетики и электротехники | **ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-15** |
| + | 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 | Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность | | | | | | | | | | | 136 | Департамент пищевых наук и технологий | **ОПК-7; ПК-2** |
| + | Б1.Б.08.02 | Общая биохимия | | | | | | | | | | | 136 | Департамент пищевых наук и технологий | **ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9** |
| + | Б1.Б.08.03 | Общая биология и микробиология | | | | | | | | | | | 136 | Департамент пищевых наук и технологий | **ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; 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** |
| + | 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** |

| - | - | - | Форма контроля | | | | | з.е. | | - | Итого акад.часов | | | | | | Курс 1 | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | Сем. 1 | | | | | | | | | |
| Считать в плане | Индекс | Наименование | Экзамен | Зачет | Зачет с оц. | КП | КР | Экспертное | Факт | Часов в з.е. | Экспертное | По плану | Контакт часы | СР | Контроль | Интер часы | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль |
| + | Б1.В.01.03 | Теплотехника | 3 | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 54 | 18 | 36 | 8 | | | | | | | | | | |
| + | 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 | 6 | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 54 | 27 | 27 | 24 | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.01.06 | Основные принципы переработки пищевого сырья | 5 | | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 72 | 45 | 27 | 27 | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.01.07 | Состав пищевых систем и методы его определения | 5 | | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 72 | 36 | 36 | 27 | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.01.08 | Структурно-технологические свойства пищевых систем | | 6 | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 72 | 36 | | 10 | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.01.09 | Пищевые и биологически активные добавки | 6 | | | | | 6 | 6 | 36 | 216 | 216 | 108 | 36 | 72 | 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.01.12 | Инженерная энзимология | 7 | | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 72 | 36 | 36 | 12 | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.В.02 | **Модуль биотехнологии пищевых продуктов** | **8888** | **57777** | | | **5** | 23 | **23** | | **828** | **828** | **336** | **384** | **108** | **129** | | | | | | | | | | |
| + | 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 | 19 | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.02.03 | Биотехнология молока и молочных продуктов | 8 | 7 | | | | 5 | 5 | 36 | 180 | 180 | 66 | 87 | 27 | 35 | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.02.04 | Биотехнология мяса и мясных продуктов | 8 | 7 | | | | 5 | 5 | 36 | 180 | 180 | 66 | 87 | 27 | 38 | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.02.05 | Биотехнология продуктов питания растительного происхождения | 8 | 7 | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 66 | 51 | 27 | 35 | | | | | | | | | | |
| + | 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 | **18** | **9** | | | **36** | **9** | | **18** | |
| + | Б1.В.ДВ.01.01 | История развития пищевой промышленности | | 1 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 54 | 18 | | 18 | 2 | 18 | 9 | | | 36 | 9 | | 18 | |
| - | Б1.В.ДВ.01.02 | История развития мировой и отечественной биотехнологии | | 1 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 54 | 18 | | 18 | 2 | 18 | 9 | | | 36 | 9 | | 18 | |
| **+** | Б1.В.ДВ.02 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2** | | **4** | | | | 2 | **2** | | **72** | **72** | **36** | **36** | | **22** | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.02.01 | Основы товароведения пищевых продуктов | | 4 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 36 | 36 | | 22 | | | | | | | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.02.02 | Спецмаркетинг пищевой продукции | | 4 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 36 | 36 | | 22 | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.В.ДВ.03 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3** | | **4** | | | | 2 | **2** | | **72** | **72** | **36** | **36** | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.03.01 | Информационные ресурсы и патентный поиск | | 4 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 36 | 36 | | | | | | | | | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.03.02 | Мировые информационные ресурсы и сети | | 4 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 36 | 36 | | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.В.ДВ.04 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4** | | **4** | | | | 2 | **2** | | **72** | **72** | **54** | **18** | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.04.01 | Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли | | 4 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 54 | 18 | | | | | | | | | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.04.02 | Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности | | 4 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 54 | 18 | | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.В.ДВ.05 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5** | **4** | | | | | 3 | **3** | | **108** | **108** | **54** | **27** | **27** | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.05.01 | Нутрициология | 4 | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 54 | 27 | 27 | | | | | | | | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.05.02 | Гигиена питания | 4 | | | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 54 | 27 | 27 | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.В.ДВ.06 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6** | | **6** | | | | 2 | **2** | | **72** | **72** | **54** | **18** | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.06.01 | Сырьевые ресурсы пищевых производств | | 6 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 54 | 18 | | | | | | | | | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.06.02 | Анатомия и биоресурсы пищевого сырья | | 6 | | | | 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** | | **5** | | | | 2 | **2** | | **72** | **72** | **54** | **18** | | **9** | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.08.01 | Пищевая микробиология | | 5 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 54 | 18 | | 9 | | | | | | | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.08.02 | Микробиология пищевых производств | | 5 | | | | 2 | 2 | 36 | 72 | 72 | 54 | 18 | | 9 | | | | | | | | | | |

| - | - | - | | | | | | | | | | Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Сем. 2 | | | | | | | | | Сем. 3 | | | | | | | | | Сем. 4 | | | | | | | |
| Считать в плане | Индекс | Наименование | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль |
| + | Б1.В.01.03 | Теплотехника | | | | | | | | | | 3 | 18 | 8 | 36 | | | | 18 | 36 | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.01.04 | Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 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.01.12 | Инженерная энзимология | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | 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 | | | | |
| **+** | Б1.В.ДВ.01 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.01.01 | История развития пищевой промышленности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.01.02 | История развития мировой и отечественной биотехнологии | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.В.ДВ.02 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | **18** | **18** | | **18** | **4** | | **36** | |
| + | Б1.В.ДВ.02.01 | Основы товароведения пищевых продуктов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 18 | 18 | | 18 | 4 | | 36 | |
| - | Б1.В.ДВ.02.02 | Спецмаркетинг пищевой продукции | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 18 | 18 | | 18 | 4 | | 36 | |
| **+** | Б1.В.ДВ.03 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | **36** | | | **36** | |
| + | Б1.В.ДВ.03.01 | Информационные ресурсы и патентный поиск | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | 36 | | | 36 | |
| - | Б1.В.ДВ.03.02 | Мировые информационные ресурсы и сети | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | 36 | | | 36 | |
| **+** | Б1.В.ДВ.04 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | **18** | | | **36** | | | **18** | |
| + | Б1.В.ДВ.04.01 | Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 18 | | | 36 | | | 18 | |
| - | Б1.В.ДВ.04.02 | Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 18 | | | 36 | | | 18 | |
| **+** | Б1.В.ДВ.05 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | **18** | | | **36** | | | **27** | **27** |
| + | Б1.В.ДВ.05.01 | Нутрициология | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 18 | | | 36 | | | 27 | 27 |
| - | Б1.В.ДВ.05.02 | Гигиена питания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 18 | | | 36 | | | 27 | 27 |
| **+** | 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** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.08.01 | Пищевая микробиология | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.08.02 | Микробиология пищевых производств | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| - | - | - | Курс 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Кур |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Сем. 5 | | | | | | | | | | Сем. 6 | | | | | | | | | | Сем. 7 | | | | | | | | | | |
| Считать в плане | Индекс | Наименование | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль |
| + | Б1.В.01.03 | Теплотехника | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.01.04 | Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.01.05 | Пищевая химия | | | | | | | | | | | 3 | 18 | 12 | 18 | | 18 | 12 | | 27 | 27 | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.01.06 | Основные принципы переработки пищевого сырья | 4 | 36 | 18 | 18 | | 18 | 9 | | 45 | 27 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.01.07 | Состав пищевых систем и методы его определения | 4 | 18 | 9 | 36 | | 18 | 18 | | 36 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.01.08 | Структурно-технологические свойства пищевых систем | | | | | | | | | | | 3 | 36 | | 36 | 10 | | | | 36 | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.01.09 | Пищевые и биологически активные добавки | | | | | | | | | | | 6 | 36 | 12 | 36 | 18 | 36 | | | 36 | 72 | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.01.10 | Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 18 | 18 | | | 36 | 18 | | 63 | 27 |
| + | Б1.В.01.11 | Безопасность пищевого сырья и продуктов питания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 36 | 18 | 36 | | 36 | 18 | | 9 | 27 |
| + | Б1.В.01.12 | Инженерная энзимология | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 36 | | 36 | 12 | | | | 36 | 36 |
| **+** | Б1.В.02 | **Модуль биотехнологии пищевых продуктов** | 4 | **18** | **2** | **18** | | **36** | | | **72** | | | | | | | | | | | | 8 | **72** | **45** | **72** | **40** | | | | **144** | |
| + | Б1.В.02.01 | Общая пищевая биотехнология | 4 | 18 | 2 | 18 | | 36 | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.02.02 | Биотехнология рыбы и морепродуктов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 18 | 9 | 18 | 10 | | | | 36 | |
| + | Б1.В.02.03 | Биотехнология молока и молочных продуктов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 18 | 9 | 18 | 10 | | | | 36 | |
| + | Б1.В.02.04 | Биотехнология мяса и мясных продуктов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 18 | 18 | 18 | 10 | | | | 36 | |
| + | Б1.В.02.05 | Биотехнология продуктов питания растительного происхождения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 18 | 9 | 18 | 10 | | | | 36 | |
| + | Б1.В.03 | Элективные курсы по физической культуре и спорту | | | | | | 72 | | | | | | | | | | 40 | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.В.ДВ.01 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.01.01 | История развития пищевой промышленности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.01.02 | История развития мировой и отечественной биотехнологии | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | 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 | **18** | | | | **36** | | | **18** | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.06.01 | Сырьевые ресурсы пищевых производств | | | | | | | | | | | 2 | 18 | | | | 36 | | | 18 | | | | | | | | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.06.02 | Анатомия и биоресурсы пищевого сырья | | | | | | | | | | | 2 | 18 | | | | 36 | | | 18 | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.В.ДВ.07 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7** | | | | | | | | | | | 3 | **18** | **9** | | | **54** | **18** | | **36** | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.07.01 | Методы моделирования продуктов питания | | | | | | | | | | | 3 | 18 | 9 | | | 54 | 18 | | 36 | | | | | | | | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.07.02 | Проектирование продуктов питания с заданными свойствами | | | | | | | | | | | 3 | 18 | 9 | | | 54 | 18 | | 36 | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.В.ДВ.08 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8** | 2 | **18** | **9** | **36** | | | | | **18** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.08.01 | Пищевая микробиология | 2 | 18 | 9 | 36 | | | | | 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.08.02 | Микробиология пищевых производств | 2 | 18 | 9 | 36 | | | | | 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| - | - | - | с 4 | | | | | | | | | | Закрепленная кафедра | | - |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Сем. 8 | | | | | | | | | | | | |
| Считать в плане | Индекс | Наименование | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль | Код | Наименование | Компетенции |
| + | 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.01.12 | 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.В.02 | **Модуль биотехнологии пищевых продуктов** | 11 | **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 | 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 | 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 | 3 | 10 | 8 | 10 | | 10 | 2 | | 51 | 27 | 136 | Департамент пищевых наук и технологий | **ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17** |
| + | Б1.В.02.05 | Биотехнология продуктов питания растительного происхождения | 2 | 10 | 8 | 10 | | 10 | 8 | | 15 | 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 | | | | | | | | | | | 152 | Департамент физического воспитания | **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 пищевой промышленности | | | | | | | | | | | 136 | Департамент пищевых наук и технологий | **ОК-10; ОПК-4; ПК-8** |
| - | Б1.В.ДВ.01.02 | История развития мировой и отечественной биотехнологии | | | | | | | | | | | 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** |
| + | 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** |

| - | - | - | Форма контроля | | | | | з.е. | | - | Итого акад.часов | | | | | | Курс 1 | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | Сем. 1 | | | | | | | | | |
| Считать в плане | Индекс | Наименование | Экзамен | Зачет | Зачет с оц. | КП | КР | Экспертное | Факт | Часов в з.е. | Экспертное | По плану | Контакт часы | СР | Контроль | Интер часы | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль |
| **+** | 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** | | | | | 4 | **4** | | **144** | **144** | **72** | **36** | **36** | **16** | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.11.01 | Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли | 7 | | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 72 | 36 | 36 | 16 | | | | | | | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.11.02 | Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств | 7 | | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 72 | 36 | 36 | 16 | | | | | | | | | | |
| **+** | Б1.В.ДВ.12 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12** | | **8** | | | | 4 | **4** | | **144** | **144** | **30** | **114** | | **6** | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.12.01 | Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания | | 8 | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 30 | 114 | | 6 | | | | | | | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.12.02 | Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения | | 8 | | | | 4 | 4 | 36 | 144 | 144 | 30 | 114 | | 6 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | *102* | *102* | | *4000* | *4000* | *2206* | *1272* | *522* | *472* | *4* | *36* | *9* | | | *72* | *9* | | *36* | |
| | | | | | | | | *216* | *216* | | *8104* | *8104* | *4250* | *2702* | *1152* | *1202* | *29* | *146* | *29* | *90* | *8* | *338* | *159* | | *344* | *126* |
| **Блок 2.Практики** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Вариативная часть** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б2.В.01 | **Учебная практика** | | | **24** | | | 6 | **6** | | **216** | **216** | **36** | **180** | | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.В.01.01(У) | Учебно-ознакомительная практика | | | 2 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 18 | 90 | | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.В.01.02(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.02 | **Производственная практика** | | | **688** | | | 9 | **9** | | **324** | **324** | **54** | **270** | | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.В.02.01(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.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | | | 8 | | | 3 | 3 | 36 | 108 | 108 | 18 | 90 | | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.В.02.03(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 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 | | 8 | | | | 1 | 1 | 36 | 36 | 36 | 27 | 9 | | | | | | | | | | | | |
| + | ФТД.В.02 | Биоэтика | | 2 | | | | 1 | 1 | 36 | 36 | 36 | 18 | 18 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | *2* | *2* | | *72* | *72* | *45* | *27* | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | *2* | *2* | | *72* | *72* | *45* | *27* | | | | | | | | | | | | |

| - | - | - | | | | | | | | | | Курс 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Сем. 2 | | | | | | | | | Сем. 3 | | | | | | | | | Сем. 4 | | | | | | | |
| Считать в плане | Индекс | Наименование | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль |
| + | 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 технохимический 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 диетического профилактического и диетического лечебного питания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.12.02 | Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | *72* | | | | | *6* | *54* | *16* | *72* | *72* | | | *54* | *36* | *16* | *90* | *18* | *36* | *252* | *4* | | *216* | *54* |
| | | | *28* | *170* | *60* | *90* | *288* | *158* | | *388* | *144* | *29* | *180* | *28* | *198* | *252* | *110* | | *288* | *198* | *28* | *130* | *28* | *72* | *378* | *90* | | *383* | *117* |
| **Блок 2.Практики** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Вариативная часть** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.В.01 | **Учебная практика** | 3 | | | | | | **18** | **90** | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | **18** | **90** | |
| + | Б2.В.01.01(У) | Учебно-ознакомительная практика | 3 | | | | | | 18 | 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.В.01.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | 18 | 90 | |
| + | Б2.В.02 | **Производственная практика** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | *3* | | | | | | *18* | *90* | | | | | | | | | | | *3* | | | | | | *18* | *90* | |
| | | | *3* | | | | | | *18* | *90* | | | | | | | | | | | *3* | | | | | | *18* | *90* | |
| **Блок 3.Государственная итоговая аттестация** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Базовая часть** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б3.Б.01(Г) | Подготовка 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 | 1 | | | | 18 | | | 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | *1* | | | | *18* | | | *18* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | *1* | | | | *18* | | | *18* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| - | - | - | Курс 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Кур | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Сем. 5 | | | | | | | | | | Сем. 6 | | | | | | | | | | Сем. 7 | | | | | | | | | |
| Считать в плане | Индекс | Наименование | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль |
| + | Б1.В.ДВ.09 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | **18** | **9** | | | **36** | | | **18** | **36** |
| + | Б1.В.ДВ.09.01 | Гомеостаз и питание | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 18 | 9 | | | 36 | | | 18 | 36 |
| - | Б1.В.ДВ.09.02 | Диетология | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 18 | 9 | | | 36 | | | 18 | 36 |
| + | Б1.В.ДВ.10 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | **18** | | **36** | **18** | | | | **54** | |
| + | Б1.В.ДВ.10.01 | Дегустационный анализ пищевых продуктов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 18 | | 36 | 18 | | | | 54 | |
| - | Б1.В.ДВ.10.02 | Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 18 | | 36 | 18 | | | | 54 | |
| + | Б1.В.ДВ.11 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | **36** | **8** | | | **36** | **8** | | **36** | **36** |
| + | Б1.В.ДВ.11.01 | Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 36 | 8 | | | 36 | 8 | | 36 | 36 |
| - | Б1.В.ДВ.11.02 | Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 36 | 8 | | | 36 | 8 | | 36 | 36 |
| + | Б1.В.ДВ.12 | **Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.12.01 | Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.12.02 | Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | *14* | *90* | *38* | *108* | | *144* | *27* | | *171* | *63* | *17* | *126* | *33* | *90* | *28* | *184* | *30* | | *153* | *99* | *30* | *234* | *98* | *180* | *70* | *144* | *44* | | *360* | *162* |
| | | | *29* | *180* | *42* | *162* | *18* | *252* | *69* | | *360* | *162* | *28* | *180* | *39* | *144* | *46* | *292* | *58* | | *297* | *135* | *30* | *234* | *98* | *180* | *70* | *144* | *44* | | *360* | *162* |
| **Блок 2.Практики** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Вариативная часть** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.В.01 | **Учебная практика** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.В.01.01(У) | Учебно-ознакомительная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.В.01.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.В.02 | **Производственная практика** | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | **18** | **90** | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | 18 | 90 | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | *3* | | | | | | | *18* | *90* | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | *3* | | | | | | | *18* | *90* | | | | | | | | | | | |
| **Блок 3.Государственная итоговая аттестация** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Базовая часть** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б3.Б.01(Г) | Подготовка 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| - | - | - | с 4 | | | | | | | | | | Закрепленная кафедра | | - |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Сем. 8 | | | | | | | | | | | | |
| Считать в плане | Индекс | Наименование | з.е. | Лек | Лек интер. | Лаб | Лаб интер. | Пр | Пр интер. | КСР | СР | Контроль | Код | Наименование | Компетенции |
| **+** | 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 технохимический 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** | 4 | **10** | | **20** | **6** | | | | **114** | | | | **ПК-1; ПК-2; ПК-17** |
| + | Б1.В.ДВ.12.01 | Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания | 4 | 10 | | 20 | 6 | | | | 114 | | 136 | Департамент пищевых наук и технологий | **ПК-1; ПК-2; ПК-17** |
| - | Б1.В.ДВ.12.02 | Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения | 4 | 10 | | 20 | 6 | | | | 114 | | 136 | Департамент пищевых наук и технологий | **ПК-1; ПК-2; ПК-17** |
| | | | *15* | *50* | *24* | *60* | *6* | *40* | *18* | | *282* | *108* | | | |
| | | | *15* | *50* | *24* | *60* | *6* | *40* | *18* | | *282* | *108* | | | |
| **Блок 2.Практики** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Вариативная часть** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **+** | Б2.В.01 | **Учебная практика** | | | | | | | | | | | | | **ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ОПК-6; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-19** |
| + | Б2.В.01.01(У) | Учебно-ознакомительная практика | | | | | | | | | | | 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.01.02(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; ПК-19** |
| **+** | Б2.В.02 | **Производственная практика** | 6 | | | | | | | **36** | **180** | | | | **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-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.02.01(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; ПК-17; ПК-18; ПК-19** |
| + | Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | 3 | | | | | | | 18 | 90 | | 136 | Департамент пищевых наук и технологий | **ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12** |
| + | Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | 3 | | | | | | | 18 | 90 | | 136 | Департамент пищевых наук и технологий | **ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19** |
| | | | *6* | | | | | | | *36* | *180* | | | | |
| | | | *6* | | | | | | | *36* | *180* | | | | |
| **Блок 3.Государственная итоговая аттестация** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Базовая часть** | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | 3 | | | | | | | 18 | 54 | 36 | 136 | Департамент пищевых наук и технологий | **ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; 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 | | | | | | | 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* | | | | | | | *36* | *216* | *72* | | | |
| | | | *9* | | | | | | | *36* | *216* | *72* | | | |
| **ФТД.Факультативы** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Вариативная часть** | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ФТД.В.01 | Основы медицинских знаний | 1 | 9 | | | | 18 | | | 9 | | 150 | Департамент клинической медицины | **ОК-1; ОК-14; ОПК-3; ПК-4** |
| + | ФТД.В.02 | Биоэтика | | | | | | | | | | | 156 | Департамент общественного здоровья и профилактической медицины | **ОК-1; ПК-3** |
| | | | *1* | *9* | | | | *18* | | | *9* | | | | |
| | | | *1* | *9* | | | | *18* | | | *9* | | | | |

| Индекс | Содержание | Тип |
|---|---|---|
| ОК-1 | способностью к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня | ОК |
| Б1.Б.01 | Иностранный язык (общеуниверситетский модуль) | |
| Б1.Б.01.01 | Иностранный язык | |
| Б1.Б.01.02 | Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes) | |
| 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 | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ФТД.В.01 | Основы медицинских знаний | |
| ФТД.В.02 | Биоэтика | |
| ОК-2 | готовностью интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР | ОК |
| Б1.Б.01 | Иностранный язык (общеуниверситетский модуль) | |
| Б1.Б.01.01 | Иностранный язык | |
| Б1.Б.01.02 | Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes) | |
| Б1.Б.03 | Академический модуль | |
| Б1.Б.03.02 | История | |
| Б1.Б.03.05 | Экономика | |
| Б1.Б.03.06 | Правоведение | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ОК-3 | способностью проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности | ОК |
| Б1.Б.03 | Академический модуль | |
| Б1.Б.03.04 | Логика | |
| Б1.Б.06 | Модуль безопасности жизнедеятельности | |
| Б1.Б.06.01 | Безопасность жизнедеятельности | |
| Б1.Б.06.02 | Промышленная экология | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ОК-4 | способностью творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда | ОК |
| Б1.Б.03 | Академический модуль | |
| Б1.Б.03.05 | Экономика | |
| Б1.Б.04 | Физико-математический модуль | |
| Б1.Б.04.02 | Высшая математика | |
| Б1.Б.04.04 | Математическое моделирование | |
| Б1.Б.07 | Модуль проектирования и инженерии | |
| Б1.Б.07.01 | Инженерная и компьютерная графика | |
| Б1.В.02 | Модуль биотехнологии пищевых продуктов | |
| Б1.В.02.01 | Общая пищевая биотехнология | |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Методы моделирования продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Проектирование продуктов питания с заданными свойствами | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ОК-5 | способностью использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности | ОК |
| Б1.Б.03 | Академический модуль | |
| Б1.Б.03.04 | Логика | |
| Б1.Б.04 | Физико-математический модуль | |
| Б1.Б.04.01 | Информатика | |
| Б1.Б.04.02 | Высшая математика | |
| Б1.Б.04.03 | Физика | |
| Б1.Б.04.04 | Математическое моделирование | |
| Б1.Б.05 | Модуль химии | |
| Б1.Б.05.01 | Общая и неорганическая химия | |
| Б1.Б.05.02 | Органическая химия | |
| Б1.Б.05.03 | Физическая и коллоидная химия | |
| Б1.Б.05.04 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | |
| Б1.Б.05.05 | Биоорганическая химия | |
| Б1.Б.07 | Модуль проектирования и инженерии | |
| Б1.Б.07.01 | Инженерная и компьютерная графика | |
| Б1.Б.07.02 | Основы проектирования биотехнологических производств | |
| Б1.Б.07.03 | Электротехника и электроника | |
| Б1.Б.07.04 | Процессы и аппараты биотехнологии | |
| Б1.Б.08 | Модуль биологии | |
| Б1.Б.08.02 | Общая биология | |
| Б1.Б.08.03 | Общая биология и микробиология | |
| Б1.В.01 | Технологический модуль | |
| Б1.В.01.02 | Основы технологий пищевых производств | |
| Б1.В.01.06 | Основные принципы переработки пищевого сырья | |
| Б1.В.01.10 | Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли | |
| Б1.В.01.12 | Инженерная энзимология | |
| Б1.В.ДВ.11.01 | Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли | |
| Б1.В.ДВ.11.02 | Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.01(У) | Учебно-ознакомительная практика | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ОК-6 | способностью понимать, использовать, порождать и грамотно излагать инновационные идеи на русском языке в рассуждениях, публикациях, общественных дискуссиях | ОК |
| Б1.Б.03 | Академический модуль | |
| Б1.Б.03.01 | Философия | |
| Б1.Б.03.03 | Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация) | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ОК-7 | владением иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации | ОК |
| Б1.Б.01 | Иностранный язык (общеуниверситетский модуль) | |
| Б1.Б.01.01 | Иностранный язык | |
| Б1.Б.01.02 | Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes) | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ОК-8 | способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции | ОК |
| Б1.Б.03 | Академический модуль | |
| Б1.Б.03.01 | Философия | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ОК-9 | готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий | ОК |
| Б1.Б.06 | Модуль безопасности жизнедеятельности | |
| Б1.Б.06.01 | Безопасность жизнедеятельности | |
| Б1.Б.06.02 | Промышленная экология | |
| Б1.Б.06.03 | Охрана труда и производственная санитария | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.01(У) | Учебно-ознакомительная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ОК-10 | способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции | - |
| Б1.Б.03 | Академический модуль | |

| | | |
|---|---|---|
| Б1.Б.03.01 | Философия | |
| Б1.Б.03.02 | История | |
| Б1.В.ДВ.01.01 | История развития пищевой промышленности | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | История развития мировой и отечественной биотехнологии | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.01(У) | Учебно-ознакомительная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ОК-11 | способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности | - |
| Б1.Б.03 | Академический модуль | |
| Б1.Б.03.05 | Экономика | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ОК-12 | способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности | - |
| Б1.Б.03 | Академический модуль | |
| Б1.Б.03.06 | Правоведение | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.01(У) | Учебно-ознакомительная практика | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ОК-13 | способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия | - |
| Б1.Б.02 | Физическая культура (общеуниверситетский модуль) | |
| Б1.Б.02.01 | Физическая культура и спорт | |
| Б1.Б.03 | Академический модуль | |
| Б1.Б.03.06 | Правоведение | |
| Б1.Б.06 | Модуль безопасности жизнедеятельности | |
| Б1.Б.06.01 | Безопасность жизнедеятельности | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.01(У) | Учебно-ознакомительная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ОК-14 | способностью к самоорганизации и самообразованию | - |
| 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.03.04 | Логика | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.01(У) | Учебно-ознакомительная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ФТД.В.01 | Основы медицинских знаний | |
| ОК-15 | способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | - |
| Б1.Б.02 | Физическая культура (общеуниверситетский модуль) | |
| Б1.Б.02.01 | Физическая культура и спорт | |
| Б1.В.03 | Элективные курсы по физической культуре и спорту | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ОПК-1 | способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий | ОПК |
| Б1.Б.03 | Академический модуль | |
| Б1.Б.03.05 | Экономика | |
| Б1.Б.04 | Физико-математический модуль | |
| Б1.Б.04.01 | Информатика | |
| Б1.Б.04.04 | Математическое моделирование | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Основы товароведения пищевых продуктов | |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Специфектитет пищевой продукции | |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Информационные ресурсы и патентный поиск | |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Мировые информационные ресурсы и сети | |
| Б1.В.ДВ.10.01 | Дегустационный анализ пищевых продуктов | |
| Б1.В.ДВ.10.02 | Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ОПК-2 | способностью и готовностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования | ОПК |
| Б1.Б.03 | Академический модуль | |
| Б1.Б.03.04 | Логика | |
| Б1.Б.04 | Физико-математический модуль | |
| Б1.Б.04.02 | Высшая математика | |
| Б1.Б.04.03 | Физика | |
| Б1.Б.04.04 | Математическое моделирование | |
| Б1.Б.05 | Модуль химии | |
| Б1.Б.05.01 | Общая и неорганическая химия | |
| Б1.Б.05.02 | Органическая химия | |
| Б1.Б.05.03 | Физическая и коллоидная химия | |
| Б1.Б.05.04 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | |
| Б1.Б.05.05 | Биоорганическая химия | |
| Б1.Б.07 | Модуль проектирования и инженерии | |
| Б1.Б.07.01 | Инженерная и компьютерная графика | |
| Б1.Б.07.03 | Электротехника и электроника | |
| Б1.Б.07.04 | Процессы и аппараты биотехнологии | |
| Б1.Б.08 | Модуль биологии | |
| Б1.Б.08.02 | Общая биология | |
| Б1.Б.08.03 | Общая биология и микробиология | |
| Б1.В.01 | Технологический модуль | |
| Б1.В.01.05 | Пищевая химия | |
| Б1.В.01.12 | Инженерная энзимология | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ОПК-3 | способностью использовать знания о современной физической картине мира, пространственно-временных закономерностях, строении вещества для понимания окружающего мира и явлений природы | ОПК |
| Б1.Б.04 | Физико-математический модуль | |
| Б1.Б.04.03 | Физика | |
| Б1.Б.05 | Модуль химии | |
| Б1.Б.05.01 | Общая и неорганическая химия | |
| Б1.Б.05.02 | Органическая химия | |
| Б1.Б.05.03 | Физическая и коллоидная химия | |
| Б1.Б.05.04 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | |
| Б1.Б.05.05 | Биоорганическая химия | |
| Б1.Б.06 | Модуль безопасности жизнедеятельности | |
| Б1.Б.06.02 | Промышленная экология | |
| Б1.Б.07 | Модуль проектирования и инженерии | |
| Б1.Б.07.03 | Электротехника и электроника | |
| Б1.Б.07.04 | Процессы и аппараты биотехнологии | |
| Б1.Б.08 | Модуль биологии | |
| Б1.Б.08.02 | Общая биология | |
| Б1.Б.08.03 | Общая биология и микробиология | |
| Б1.В.01.12 | Инженерная энзимология | |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Нутрициология | |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Гигиена питания | |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Гомеостаз и питание | |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Диетология | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ФТД.В.01 | Основы медицинских знаний | |
| ОПК-4 | способностью понимать значения информации в развитии современного информационного общества, сознанием опасности и угрозы, возникающей в этом процессе, способностью соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны | ОПК |

| | | |
|---|---|---|
| Б1.Б.03 | Академический модуль | |
| Б1.Б.03.06 | Правоведение | |
| Б1.Б.04 | Физико-математический модуль | |
| Б1.Б.04.01 | Информатика | |
| Б1.В.ДВ.01.01 | История развития пищевой промышленности | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | История развития мировой и отечественной биотехнологии | |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Информационные ресурсы и патентный поиск | |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Мировые информационные ресурсы и сети | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ОПК-5 | владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией | ОПК |
| Б1.Б.04 | Физико-математический модуль | |
| Б1.Б.04.01 | Информатика | |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Информационные ресурсы и патентный поиск | |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Мировые информационные ресурсы и сети | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ОПК-6 | владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий | ОПК |
| Б1.Б.06 | Модуль безопасности жизнедеятельности | |
| Б1.Б.06.01 | Безопасность жизнедеятельности | |
| Б1.Б.06.02 | Промышленная экология | |
| Б1.Б.06.03 | Охрана труда и производственная санитария | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.01(У) | Учебно-ознакомительная практика | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ОПК-7 | способностью находить и оценивать новые технологические решения, внедрять результаты биотехнологических исследований и разработок | - |
| Б1.Б.07 | Модуль проектирования и инженерии | |
| Б1.Б.07.03 | Электротехника и электроника | |
| Б1.Б.07.04 | Процессы и аппараты биотехнологии | |
| Б1.Б.08.01 | Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность | |
| Б1.В.01 | Технологический модуль | |
| Б1.В.01.01 | Общая и частная биотехнология | |
| Б1.В.02 | Модуль биотехнологии пищевых продуктов | |
| Б1.В.02.01 | Общая пищевая биотехнология | |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Нутрициология | |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Гигиена питания | |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Сырьевые ресурсы пищевых производств | |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Анатомия и биоресурсы пищевого сырья | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| Вид деятельности: производственно-технологическая | | |
| ПК-1 | способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции | ПК |
| Б1.Б.04 | Физико-математический модуль | |
| Б1.Б.04.03 | Физика | |
| Б1.Б.07 | Модуль проектирования и инженерии | |
| Б1.Б.07.04 | Процессы и аппараты биотехнологии | |
| Б1.В.01 | Технологический модуль | |
| Б1.В.01.02 | Основы технологий пищевых производств | |
| Б1.В.01.04 | Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности | |
| Б1.В.01.06 | Основные принципы переработки пищевого сырья | |
| Б1.В.01.09 | Пищевые и биологически активные добавки | |
| Б1.В.01.10 | Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли | |
| Б1.В.02 | Модуль биотехнологии пищевых продуктов | |
| 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.ДВ.04.01 | Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли | |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности | |
| Б1.В.ДВ.11.01 | Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли | |
| Б1.В.ДВ.11.02 | Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств | |
| Б1.В.ДВ.12.01 | Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания | |
| Б1.В.ДВ.12.02 | Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ПК-2 | способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами | ПК |
| Б1.Б.08 | Модуль биологии | |
| Б1.Б.08.01 | Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность | |
| Б1.В.01 | Технологический модуль | |
| Б1.В.01.04 | Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности | |
| Б1.В.01.12 | Инженерная энзимология | |
| Б1.В.02 | Модуль биотехнологии пищевых продуктов | |
| 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.ДВ.06.01 | Сырьевые ресурсы пищевых производств | |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Анатомия и биоресурсы пищевого сырья | |
| Б1.В.ДВ.12.01 | Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания | |
| Б1.В.ДВ.12.02 | Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ПК-3 | готовностью оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения | ПК |
| Б1.Б.05 | Модуль химии | |
| Б1.Б.05.05 | Биоорганическая химия | |
| Б1.Б.06 | Модуль безопасности жизнедеятельности | |
| Б1.Б.06.02 | Промышленная экология | |
| Б1.Б.06.03 | Охрана труда и производственная санитария | |
| Б1.Б.07 | Модуль проектирования и инженерии | |
| Б1.Б.07.04 | Процессы и аппараты биотехнологии | |
| Б1.Б.08 | Модуль биологии | |
| Б1.В.01.12 | Инженерная энзимология | |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Гигиена и питание | |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Диетология | |
| Б1.В.ДВ.11.01 | Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли | |
| Б1.В.ДВ.11.02 | Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ФТД.В.02 | Биоэтика | |
| ПК-4 | способностью обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | ПК |
| Б1.Б.06 | Модуль безопасности жизнедеятельности | |
| Б1.Б.06.01 | Безопасность жизнедеятельности | |
| Б1.Б.06.03 | Охрана труда и производственная санитария | |
| Б1.Б.07 | Модуль проектирования и инженерии | |
| Б1.Б.07.04 | Процессы и аппараты биотехнологии | |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Нутрициология | |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Гигиена питания | |
| Б1.В.ДВ.11.01 | Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли | |
| Б1.В.ДВ.11.02 | Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.01(У) | Учебно-ознакомительная практика | |

| | | |
|---|---|---|
| Б2.В.01.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ФТД.В.01 | Основы медицинских знаний | |
| Вид деятельности: организационно-управленческая | | |
| ПК-5 | способностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда | ПК |
| Б1.Б.06 | Модуль безопасности жизнедеятельности | |
| Б1.Б.06.03 | Охрана труда и производственная санитария | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ПК-6 | готовностью к реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества | ПК |
| Б1.Б.03 | Академический модуль | |
| Б1.Б.03.06 | Правоведение | |
| Б1.В.01 | Технологический модуль | |
| Б1.В.01.11 | Безопасность пищевого сырья и продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли | |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Токсикологический контроль на предприятиях пищевой промышленности | |
| Б1.В.ДВ.10.01 | Дегустационный анализ пищевых продуктов | |
| Б1.В.ДВ.10.02 | Контьюмерный дизайн и эстетика пищевых продуктов | |
| Б1.В.ДВ.11.01 | Оборудование и токсикологический контроль на предприятиях отрасли | |
| Б1.В.ДВ.11.02 | Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ПК-7 | способностью систематизировать и обобщать информацию по формированию и использованию ресурсов предприятия | ПК |
| Б1.Б.06 | Модуль безопасности жизнедеятельности | |
| Б1.Б.06.02 | Промышленная экология | |
| Б1.Б.08 | Модуль биологии | |
| Б1.В.01 | Технологический модуль | |
| Б1.В.01.10 | Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли | |
| Б1.В.01.12 | Инженерная энзимология | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.01(Н) | Учебно-ознакомительная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| Вид деятельности: научно-исследовательская | | |
| ПК-8 | способностью работать с научно-технической информацией, использовать российский и международный опыт в профессиональной деятельности | ПК |
| Б1.Б.01 | Иностранный язык (общеуниверситетский модуль) | |
| Б1.Б.01.01 | Иностранный язык | |
| Б1.Б.01.02 | Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes) | |
| Б1.В.ДВ.01.01 | История развития пищевой промышленности | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | История развития мировой и отечественной биотехнологии | |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Информационные ресурсы и патентный поиск | |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Мировые информационные ресурсы и сети | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ПК-9 | владением основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области | ПК |
| Б1.Б.05 | Модуль химии | |
| Б1.Б.05.01 | Общая и неорганическая химия | |
| Б1.Б.05.02 | Органическая химия | |
| Б1.Б.05.03 | Физическая и коллоидная химия | |
| Б1.Б.05.04 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | |
| Б1.Б.05.05 | Биоорганическая химия | |
| Б1.Б.08 | Модуль биологии | |
| Б1.Б.08.02 | Общая биохимия | |
| Б1.Б.08.03 | Общая биология и микробиология | |
| Б1.В.01 | Технологический модуль | |
| Б1.В.01.01 | Общая и частная биотехнология | |
| Б1.В.01.05 | Пищевая химия | |
| 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.01.12 | Инженерная энзимология | |
| Б1.В.02 | Модуль биотехнологии пищевых продуктов | |
| 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.ДВ.02.01 | Основы товароведения пищевых продуктов | |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Специфитетит пищевой продукции | |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Пищевая микробиология | |
| Б1.В.ДВ.08.02 | Микробиология пищевых производств | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ПК-10 | способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов | ПК |
| Б1.Б.05 | Модуль химии | |
| Б1.Б.05.01 | Общая и неорганическая химия | |
| Б1.Б.05.02 | Органическая химия | |
| Б1.Б.05.03 | Физическая и коллоидная химия | |
| Б1.Б.05.04 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | |
| Б1.В.01 | Технологический модуль | |
| Б1.В.01.07 | Состав пищевых систем и методы его определения | |
| Б1.В.01.08 | Структурно-технологические свойства пищевых систем | |
| Б1.В.01.11 | Безопасность пищевого сырья и продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли | |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Токсикологический контроль на предприятиях пищевой промышленности | |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Пищевая микробиология | |
| Б1.В.ДВ.08.02 | Микробиология пищевых производств | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ПК-11 | владением методами планирования эксперимента, обработки и представления полученных результатов | ПК |
| Б1.Б.04 | Физико-математический модуль | |
| Б1.Б.04.04 | Математическое моделирование | |
| Б1.В.01 | Технологический модуль | |
| Б1.В.01.01 | Общая и частная биотехнология | |

| | | |
|---|---|---|
| Б1.В.01.07 | Состав пищевых систем и методы его определения | |
| Б1.В.01.08 | Структурно-технологические свойства пищевых систем | |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Методы моделирования продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Проектирование продуктов питания с заданными свойствами | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ПК-12 | готовностью использовать современные информационные технологии в своей профессиональной области, в том числе базы данных и пакеты прикладных программ | ПК |
| Б1.Б.04 | Физико-математический модуль | |
| Б1.Б.04.01 | Информатика | |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Информационные ресурсы и патентный поиск | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Мировые информационные ресурсы и сети | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.01(У) | Учебно-ознакомительная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| Вид деятельности: проектная | | |
| ПК-13 | способностью участвовать в разработке технологических проектов в составе авторского коллектива | ПК |
| Б1.Б.07 | Модуль проектирования и инженерии | |
| Б1.Б.07.02 | Основы проектирования биотехнологических производств | |
| Б1.В.01 | Технологический модуль | |
| Б1.В.01.02 | Основы технологий пищевых производств | |
| Б1.В.01.07 | Состав пищевых систем и методы его определения | |
| Б1.В.01.08 | Структурно-технологические свойства пищевых систем | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ПК-14 | готовностью использовать современные системы автоматизированного проектирования | ПК |
| Б1.Б.07 | Модуль проектирования и инженерии | |
| Б1.Б.07.01 | Инженерная и компьютерная графика | |
| Б1.Б.07.02 | Основы проектирования биотехнологических производств | |
| Б1.В.01 | Технологический модуль | |
| Б1.В.01.03 | Теплотехника | |
| Б1.В.01.04 | Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности | |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Методы моделирования продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Проектирование продуктов питания с заданными свойствами | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ПК-15 | способностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства в составе авторского коллектива | ПК |
| Б1.Б.07 | Модуль проектирования и инженерии | |
| Б1.Б.07.01 | Инженерная и компьютерная графика | |
| Б1.Б.07.02 | Основы проектирования биотехнологических производств | |
| Б1.Б.07.03 | Электротехника и электроника | |
| Б1.В.01 | Технологический модуль | |
| Б1.В.01.02 | Основы технологий пищевых производств | |
| Б1.В.01.04 | Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности | |
| Б1.В.01.06 | Основные принципы переработки пищевого сырья | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ПК-16 | готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования биотехнологических предприятий на стадии проекта | ПК |
| Б1.Б.07 | Модуль проектирования и инженерии | |
| Б1.Б.07.02 | Основы проектирования биотехнологических производств | |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Методы моделирования продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Проектирование продуктов питания с заданными свойствами | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ПК-17 | способность разрабатывать основные этапы биотехнологического процесса | ПК |
| Б1.Б.08 | Модуль биологии | |
| Б1.В.01 | Технологический модуль | |
| Б1.В.01.06 | Основные принципы переработки пищевого сырья | |
| Б1.В.01.12 | Инженерная энзимология | |
| 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.ДВ.12.01 | Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания | |
| Б1.В.ДВ.12.02 | Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ПК-18 | готовностью участвовать в исследованиях биотехнологического процесса на опытных и опытно-промышленных установках | ПК |
| Б1.Б.06 | Модуль безопасности жизнедеятельности | |
| Б1.Б.06.02 | Промышленная экология | |
| Б1.Б.07 | Модуль проектирования и инженерии | |
| Б1.Б.07.02 | Основы проектирования биотехнологических производств | |
| Б1.В.02 | Модуль биотехнологии пищевых продуктов | |
| Б1.В.02.01 | Общая пищевая биотехнология | |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Пищевая микробиология | |
| Б1.В.ДВ.08.02 | Микробиология пищевых производств | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | |
| ПК-19 | готовностью участвовать в разработке проектной и рабочей технической документации | ПК |
| Б1.Б.06 | Модуль безопасности жизнедеятельности | |
| Б1.Б.06.02 | Промышленная экология | |
| Б1.Б.07 | Модуль проектирования и инженерии | |
| Б1.Б.07.01 | Инженерная и компьютерная графика | |
| Б1.Б.07.02 | Основы проектирования биотехнологических производств | |
| Б1.В.01 | Технологический модуль | |
| Б1.В.01.03 | Теплотехника | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.Б.01(Г) | Подготовка и сдача государственного экзамена | |
| Б3.Б.02(Д) | Защита выпускной квалификационной работы, 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; 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-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.01 | Иностранный язык (общеуниверситетский модуль) | ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8 |
| Б1.Б.01.01 | Иностранный язык | ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8 |
| Б1.Б.01.02 | Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes) | ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8 |
| 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; ПК-6 |
| 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-2; ОК-4; ОК-11; ОПК-1 |
| Б1.Б.03.06 | Правоведение | ОК-2; ОК-12; ОК-13; ОПК-4; ПК-6 |
| Б1.Б.04 | Физико-математический модуль | ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-11; ПК-12 |
| Б1.Б.04.01 | Информатика | ОК-5; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-12 |
| Б1.Б.04.02 | Высшая математика | ОК-4; ОК-5; ОПК-2 |
| Б1.Б.04.03 | Физика | ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1 |
| Б1.Б.04.04 | Математическое моделирование | ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-11 |
| 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; ПК-10 |
| Б1.Б.05.02 | Органическая 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 и физико-химические методы анализа | ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10 |
| Б1.Б.05.05 | Биоорганическая химия | ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-9 |
| Б1.Б.06 | Модуль безопасности жизнедеятельности | ОК-3; ОК-9; ОК-13; ОПК-3; ОПК-6; 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-3; ОК-9; ОПК-3; ОПК-6; 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 |
| Б1.Б.07 | Модуль проектирования и инженерии | 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-18; ПК-19 |
| Б1.Б.07.01 | Инженерная и компьютерная графика | ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ПК-14; ПК-15; ПК-19 |
| Б1.Б.07.02 | Основы проектирования биотехнологических производств | ОК-5; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-19 |
| Б1.Б.07.03 | Электротехника и электроника | ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-15 |
| 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 | Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность | ОПК-7; ПК-2 |
| Б1.Б.08.02 | Общая биохимия | ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9 |
| Б1.Б.08.03 | Общая биология и микробиология | ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; 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.01.12 | Инженерная энзимология | ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17 |
| 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 пищевой промышленности | ОК-10; ОПК-4; ПК-8 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | История развития мировой и отечественной биотехнологии | 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 диетического профилактического и диетического лечебного питания | ПК-1; ПК-2; ПК-17 |
| Б1.В.ДВ.12.02 | Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения | 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 | Учебная практика | ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ОПК-6; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-19 |
| Б2.В.01.01(У) | Учебно-ознакомительная практика | ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-4; ПК-7; ПК-12 |
| Б2.В.01.02(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; ПК-19 |
| Б2.В.02 | Производственная 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-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.02.01(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; ПК-17; ПК-18; ПК-19 |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12 |
| Б2.В.02.03(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 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 | СР | Конт роль | | | | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | КСР | СР | Конт роль | | | | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | КСР | СР | Конт роль | Всего | Недель | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | | **1044** | | | | | | | | **29** | 20 | | **1224** | | | | | | | | **32** | 23 | | **2268** | | | | | | | | **61** | 43 | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | **1044** | | | | | | | | **29** | | | **1188** | | | | | | | | **31** | | | **2232** | | | | | | | | **60** | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед) | | ОП, факультативы (в период ТО) | | **54** | | | | | | | | | | | **54** | | | | | | | | | | | **54** | | | | | | | | | | | |
| | | ОП, факультативы (в период экз. сес.) | | **42** | | | | | | | | | | | **48** | | | | | | | | | | | **45** | | | | | | | | | | | |
| | | Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | **33,8** | | | | | | | | | | | **26,5** | | | | | | | | | | | **30,2** | | | | | | | | | | | |
| | | Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | **33,8** | | | | | | | | | | | **26,5** | | | | | | | | | | | **30,2** | | | | | | | | | | | |
| | | Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.) | | | | | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | | **2** | | | | | | | | | | | |
| **ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)** | | | | **1044** | **574** | **146** | **90** | **338** | | **344** | **126** | **29** | ТО: 17 Э: 3 | | **1116** | **566** | **170** | **90** | **306** | | **406** | **144** | **29** | ТО: 18 Э: 3 | | **2160** | **1140** | **316** | **180** | **644** | | **750** | **270** | **58** | ТО: 35 Э: 6 | | |
| 1 | Б1.Б.01 | Иностранный язык (общеуниверситетский модуль) | За | **144** | 72 | | | 72 | | 72 | | 4 | | Экз | **144** | 72 | | | 72 | | 36 | 36 | 4 | | Экз За | **288** | 144 | | | 144 | | 108 | 36 | 8 | | | 1234 |
| 2 | Б1.Б.01.01 | Иностранный язык | За | **144** | 72 | | | 72 | | 72 | | 4 | | Экз | **144** | 72 | | | 72 | | 36 | 36 | 4 | | Экз За | **288** | 144 | | | 144 | | 108 | 36 | 8 | | 142 | 12 |
| 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 | | 152 | 1 |
| 5 | Б1.Б.03 | Академический модуль | За | **72** | 18 | | | 18 | | 54 | | 2 | | За(3) | **288** | 98 | 62 | | 36 | | 190 | | 8 | | За(4) | **360** | 116 | 62 | | 54 | | 244 | | 10 | | | 1234 |
| 6 | Б1.Б.03.02 | История | | | | | | | | | | | | За | **108** | 54 | 36 | | 18 | | 54 | | 3 | | За | **108** | 54 | 36 | | 18 | | 54 | | 3 | | 137 | 2 |
| 7 | 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 |
| 8 | Б1.Б.03.04 | Логика | | | | | | | | | | | | За | **72** | 36 | 18 | | 18 | | 36 | | 2 | | За | **72** | 36 | 18 | | 18 | | 36 | | 2 | | 140 | 2 |
| 9 | Б1.Б.03.05 | Экономика | | | | | | | | | | | | За | **108** | 8 | 8 | | | | 100 | | 3 | | За | **108** | 8 | 8 | | | | 100 | | 3 | | 155 | 2 |
| 10 | Б1.Б.04 | Физико-математический модуль | Экз(2) За | **288** | 144 | 54 | 54 | 36 | | 90 | 54 | 8 | | Экз(2) | **144** | 72 | 36 | 18 | 18 | | 18 | 54 | 4 | | Экз(4) За | **432** | 216 | 90 | 72 | 54 | | 108 | 108 | 12 | | | 125 |
| 11 | Б1.Б.04.01 | Информатика | За | **108** | 54 | 18 | 36 | | | 54 | | 3 | | | | | | | | | | | | | За | **108** | 54 | 18 | 36 | | | 54 | | 3 | | 101 | 1 |
| 12 | Б1.Б.04.02 | 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.04.03 | 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 |
| 14 | Б1.Б.05 | Модуль химии | Экз | **216** | 108 | 36 | 36 | 36 | | 72 | 36 | 6 | | Экз | **216** | 108 | 36 | 36 | 36 | | 54 | 54 | 6 | | Экз(2) | **432** | 216 | 72 | 72 | 72 | | 126 | 90 | 12 | | | 1235 |
| 15 | Б1.Б.05.01 | Общая и неорганическая химия | Экз | **216** | 108 | 36 | 36 | 36 | | 72 | 36 | 6 | | | | | | | | | | | | | Экз | **216** | 108 | 36 | 36 | 36 | | 72 | 36 | 6 | | 136 | 1 |
| 16 | Б1.Б.05.02 | Органическая химия | | | | | | | | | | | | Экз | **216** | 108 | 36 | 36 | 36 | | 54 | 54 | 6 | | Экз | **216** | 108 | 36 | 36 | 36 | | 54 | 54 | 6 | | 136 | 2 |
| 17 | Б1.Б.07 | Модуль проектирования и инженерии | | | | | | | | | | | | За | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 54 | | 3 | | За | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 54 | | 3 | | | 256 |
| 18 | Б1.Б.07.01 | Инженерная и компьютерная графика | | | | | | | | | | | | За | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 54 | | 3 | | За | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 54 | | 3 | | 115 | 2 |
| 19 | Б1.Б.08 | Модуль биологии | Экз | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 18 | 36 | 3 | | За | **108** | 72 | 18 | 36 | 18 | | 36 | | 3 | | Экз За | **216** | 126 | 36 | 36 | 54 | | 54 | 36 | 6 | | | 1234 |
| 20 | Б1.Б.08.01 | Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность | Экз | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 18 | 36 | 3 | | | | | | | | | | | | | Экз | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 18 | 36 | 3 | | 136 | 1 |
| 21 | Б1.Б.08.03 | Общая биология и микробиология | | | | | | | | | | | | За | **108** | 72 | 18 | 36 | 18 | | 36 | | 3 | | За | **108** | 72 | 18 | 36 | 18 | | 36 | | 3 | | 136 | 234 |
| 22 | Б1.В.01 | Технологический модуль | За | **72** | 54 | 18 | | 36 | | 18 | | 2 | | | | | | | | | | | | | За | **72** | 54 | 18 | | 36 | | 18 | | 2 | | | 134567 |
| 23 | Б1.В.01.01 | Общая и частная биотехнология | За | **72** | 54 | 18 | | 36 | | 18 | | 2 | | | | | | | | | | | | | За | **72** | 54 | 18 | | 36 | | 18 | | 2 | | 136 | 1 |
| 24 | Б1.В.03 | Элективные курсы по физической культуре и спорту | | | | | | | | | | | | За | **72** | 72 | | | 72 | | | | | | За | **72** | 72 | | | 72 | | | | | | 152 | 23456 |
| 25 | Б1.В.ДВ.01.01 | История развития пищевой промышленности | За | **72** | 54 | 18 | | 36 | | 18 | | 2 | | | | | | | | | | | | | За | **72** | 54 | 18 | | 36 | | 18 | | 2 | | 136 | 1 |
| 26 | *Б1.В.ДВ.01.02* | *История развития мировой и отечественной биотехнологии* | За | **72** | 54 | 18 | | 36 | | 18 | | 2 | | | | | | | | | | | | | За | **72** | 54 | 18 | | 36 | | 18 | | 2 | | 136 | 1 |
| 27 | ФТД.В.02 | Биоэтика | | | | | | | | | | | | За | **36** | 18 | | | 18 | | 18 | | 1 | | За | **36** | 18 | | | 18 | | 18 | | 1 | | 156 | 2 |
| **ФОРМЫ КОНТРОЛЯ** | | | Экз(4) За(6) | | | | | | | | | | | Экз(4) За(7) | | | | | | | | | | | Экз(8) За(13) | | | | | | | | | | | | |
| **ПРАКТИКИ** | | (План) | | | | | | | | | | | | | 108 | 18 | | | | 18 | 90 | | 3 | 2 | | 108 | 18 | | | | 18 | 90 | | 3 | 2 | | |
| | Б2.В.01.01(У) | Учебно-ознакомительная практика | | | | | | | | | | | | 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 | 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** | | | | | | | | **29** | 21 | | **1188** | | | | | | | | **31** | 23 | | **2304** | | | | | | | | **60** | 44 | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | **1116** | | | | | | | | **29** | | | **1188** | | | | | | | | **31** | | | **2304** | | | | | | | | **60** | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед) | | ОП, факультативы (в период ТО) | | **54** | | | | | | | | | | | **53,5** | | | | | | | | | | | **53,8** | | | | | | | | | | | |
| | | ОП, факультативы (в период экз. сес.) | | **49,5** | | | | | | | | | | | **39** | | | | | | | | | | | **44,3** | | | | | | | | | | | |
| | | Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | **32,9** | | | | | | | | | | | **28,3** | | | | | | | | | | | **30,6** | | | | | | | | | | | |
| | | Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | **32,9** | | | | | | | | | | | **28,3** | | | | | | | | | | | **30,6** | | | | | | | | | | | |
| | | Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.) | | **4,3** | | | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | | **4,2** | | | | | | | | | | | |
| **ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)** | | | | **1116** | **630** | **180** | **198** | **252** | | **288** | **198** | **29** | ТО: 17 Э: 4 | | **1080** | **580** | **130** | **72** | **378** | | **383** | **117** | **28** | ТО: 18 Э: 3 | | **2196** | **1210** | **310** | **270** | **630** | | **671** | **315** | **57** | ТО: 35 Э: 7 | | |
| 1 | Б1.Б.01 | Иностранный язык (общеуниверситетский модуль) | За | **144** | 72 | | | 72 | | 72 | | 4 | | Экз | **144** | 72 | | | 72 | | 36 | 36 | 4 | | Экз За | **288** | 144 | | | 144 | | 108 | 36 | 8 | | | 1234 |
| 2 | Б1.Б.01.02 | Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes) | За | **144** | 72 | | | 72 | | 72 | | 4 | | Экз | **144** | 72 | | | 72 | | 36 | 36 | 4 | | Экз За | **288** | 144 | | | 144 | | 108 | 36 | 8 | | 142 | 34 |
| 3 | Б1.Б.03 | Академический модуль | За | **108** | 54 | 36 | | 18 | | 54 | | 3 | | За | **72** | 18 | 18 | | | | 54 | | 2 | | За(2) | **180** | 72 | 54 | | 18 | | 108 | | 5 | | | 1234 |
| 4 | Б1.Б.03.01 | Философия | За | **108** | 54 | 36 | | 18 | | 54 | | 3 | | | | | | | | | | | | | За | **108** | 54 | 36 | | 18 | | 54 | | 3 | | 140 | 3 |
| 5 | Б1.Б.03.06 | Правоведение | | | | | | | | | | | | За | **72** | 18 | 18 | | | | 54 | | 2 | | За | **72** | 18 | 18 | | | | 54 | | 2 | | 83 | 4 |
| 6 | Б1.Б.05 | Модуль химии | Экз(2) | **288** | 144 | 36 | 72 | 36 | | 54 | 90 | 8 | | | | | | | | | | | | | Экз(2) | **288** | 144 | 36 | 72 | 36 | | 54 | 90 | 8 | | | 1235 |
| 7 | Б1.Б.05.03 | Физическая и коллоидная химия | Экз | **144** | 72 | 18 | 36 | 18 | | 27 | 45 | 4 | | | | | | | | | | | | | Экз | **144** | 72 | 18 | 36 | 18 | | 27 | 45 | 4 | | 136 | 3 |
| 8 | Б1.Б.05.04 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | Экз | **144** | 72 | 18 | 36 | 18 | | 27 | 45 | 4 | | | | | | | | | | | | | Экз | **144** | 72 | 18 | 36 | 18 | | 27 | 45 | 4 | | 136 | 3 |
| 9 | Б1.Б.06 | Модуль безопасности жизнедеятельности | | | | | | | | | | | | За | **72** | 22 | 4 | | 18 | | 50 | | 2 | | За | **72** | 22 | 4 | | 18 | | 50 | | 2 | | | 46 |
| 10 | Б1.Б.06.01 | Безопасность жизнедеятельности | | | | | | | | | | | | За | **72** | 22 | 4 | | 18 | | 50 | | 2 | | За | **72** | 22 | 4 | | 18 | | 50 | | 2 | | 43 | 4 |
| 11 | Б1.Б.08 | Модуль биологии | Экз(2) | **288** | 162 | 54 | 54 | 54 | | 54 | 72 | 8 | | Экз | **144** | 90 | 18 | 36 | 36 | | 27 | 27 | 4 | | Экз(3) | **432** | 252 | 72 | 90 | 90 | | 81 | 99 | 12 | | | 1234 |
| 12 | Б1.Б.08.02 | Общая биохимия | Экз | **180** | 108 | 36 | 36 | 36 | | 27 | 45 | 5 | | | | | | | | | | | | | Экз | **180** | 108 | 36 | 36 | 36 | | 27 | 45 | 5 | | 136 | 3 |
| 13 | Б1.Б.08.03 | Общая биология и микробиология | Экз | **108** | 54 | 18 | 18 | 18 | | 27 | 27 | 3 | | Экз | **144** | 90 | 18 | 36 | 36 | | 27 | 27 | 4 | | Экз(2) | **252** | 144 | 36 | 54 | 54 | | 54 | 54 | 7 | | 136 | 234 |
| 14 | Б1.В.01 | Технологический модуль | Экз За | **216** | 126 | 54 | 72 | | | 54 | 36 | 6 | | Экз За КП | **252** | 126 | 36 | 36 | 54 | | 99 | 27 | 7 | | Экз(2) За(2) КП | **468** | 252 | 90 | 108 | 54 | | 153 | 63 | 13 | | | 134567 |
| 15 | Б1.В.01.02 | Основы технологий пищевых производств | За | **108** | 72 | 36 | 36 | | | 36 | | 3 | | Экз | **108** | 54 | 18 | 36 | | | 27 | 27 | 3 | | Экз За | **216** | 126 | 54 | 72 | | | 63 | 27 | 6 | | 136 | 34 |
| 16 | Б1.В.01.03 | Теплотехника | Экз | **108** | 54 | 18 | 36 | | | 18 | 36 | 3 | | | | | | | | | | | | | Экз | **108** | 54 | 18 | 36 | | | 18 | 36 | 3 | | 61 | 3 |
| 17 | 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 |
| 18 | Б1.В.03 | Элективные курсы по физической культуре и спорту | За | **72** | 72 | | | 72 | | | | | | За | **72** | 72 | | | 72 | | | | | | За(2) | **144** | 144 | | | 144 | | | | | | 152 | 23456 |
| 19 | Б1.В.ДВ.02.01 | Основы товароведения пищевых продуктов | | | | | | | | | | | | За | **72** | 36 | 18 | | 18 | | 36 | | 2 | | За | **72** | 36 | 18 | | 18 | | 36 | | 2 | | 136 | 4 |
| 20 | *Б1.В.ДВ.02.02* | *Спецмаркетинг пищевой продукции* | | | | | | | | | | | | За | **72** | 36 | 18 | | 18 | | 36 | | 2 | | За | **72** | 36 | 18 | | 18 | | 36 | | 2 | | 136 | 4 |
| 21 | Б1.В.ДВ.03.01 | Информационные ресурсы и патентный поиск | | | | | | | | | | | | За | **72** | 36 | | | 36 | | 36 | | 2 | | За | **72** | 36 | | | 36 | | 36 | | 2 | | 136 | 4 |
| 22 | *Б1.В.ДВ.03.02* | *Мировые информационные ресурсы и сети* | | | | | | | | | | | | За | **72** | 36 | | | 36 | | 36 | | 2 | | За | **72** | 36 | | | 36 | | 36 | | 2 | | 136 | 4 |
| 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 | 4 |
| 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 | 4 |
| 25 | Б1.В.ДВ.05.01 | Нутрициология | | | | | | | | | | | | Экз | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 27 | 27 | 3 | | Экз | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 27 | 27 | 3 | | 136 | 4 |
| 26 | *Б1.В.ДВ.05.02* | *Гигиена питания* | | | | | | | | | | | | Экз | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 27 | 27 | 3 | | Экз | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 27 | 27 | 3 | | 136 | 4 |
| **ФОРМЫ КОНТРОЛЯ** | | | Экз(5) За(4) | | | | | | | | | | | Экз(4) За(7) КП | | | | | | | | | | | Экз(9) За(11) КП | | | | | | | | | | | | |
| **ПРАКТИКИ** | | (План) | | | | | | | | | | | | | 108 | 18 | | | | 18 | 90 | | 3 | 2 | | 108 | 18 | | | | 18 | 90 | | 3 | 2 | | |
| | Б2.В.01.02(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** | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | 7 | | |

| № | 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 | СР | Конт роль | | | | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | КСР | СР | Конт роль | | | | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | КСР | СР | Конт роль | Всего | Недель | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | | **1116** | | | | | | | | **29** | 21 | | **1156** | | | | | | | | **31** | 22 | | **2272** | | | | | | | | **60** | 43 | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | **1116** | | | | | | | | **29** | | | **1156** | | | | | | | | **31** | | | **2272** | | | | | | | | **60** | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед) | | ОП, факультативы (в период ТО) | | **53** | | | | | | | | | | | **53,8** | | | | | | | | | | | **53,4** | | | | | | | | | | | |
| | | ОП, факультативы (в период экз. сес.) | | **54** | | | | | | | | | | | **45** | | | | | | | | | | | **49,5** | | | | | | | | | | | |
| | | Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | **29** | | | | | | | | | | | **33,9** | | | | | | | | | | | **31,5** | | | | | | | | | | | |
| | | Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | **29** | | | | | | | | | | | **33,9** | | | | | | | | | | | **31,5** | | | | | | | | | | | |
| | | Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.) | | **4** | | | | | | | | | | | **2,4** | | | | | | | | | | | **3,2** | | | | | | | | | | | |
| **ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)** | | | | **1116** | **594** | **180** | **162** | **252** | | **360** | **162** | **29** | ТО: 18 Э: 3 | | **1048** | **616** | **180** | **144** | **292** | | **297** | **135** | **28** | ТО: 17 Э: 3 | | **2164** | **1210** | **360** | **306** | **544** | | **657** | **297** | **57** | ТО: 35 Э: 6 | | |
| 1 | Б1.Б.04 | Физико-математический модуль | За | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 54 | | 3 | | | | | | | | | | | | | За | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 54 | | 3 | | | 125 |
| 2 | Б1.Б.04.04 | Математическое моделирование | За | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 54 | | 3 | | | | | | | | | | | | | За | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 54 | | 3 | | 101 | 5 |
| 3 | Б1.Б.05 | Модуль химии | Экз | **180** | 90 | 36 | 18 | 36 | | 54 | 36 | 5 | | | | | | | | | | | | | Экз | **180** | 90 | 36 | 18 | 36 | | 54 | 36 | 5 | | | 1235 |
| 4 | Б1.Б.05.05 | Биоорганическая химия | Экз | **180** | 90 | 36 | 18 | 36 | | 54 | 36 | 5 | | | | | | | | | | | | | Экз | **180** | 90 | 36 | 18 | 36 | | 54 | 36 | 5 | | 136 | 5 |
| 5 | Б1.Б.06 | Модуль безопасности жизнедеятельности | | | | | | | | | | | | За(2) | **216** | 144 | 36 | 36 | 72 | | 72 | | 6 | | За(2) | **216** | 144 | 36 | 36 | 72 | | 72 | | 6 | | | 46 |
| 6 | Б1.Б.06.02 | Промышленная экология | | | | | | | | | | | | За | **108** | 90 | 18 | 36 | 36 | | 18 | | 3 | | За | **108** | 90 | 18 | 36 | 36 | | 18 | | 3 | | 136 | 6 |
| 7 | 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 |
| 8 | Б1.Б.07 | Модуль проектирования и инженерии | Экз За | **252** | 108 | 36 | 36 | 36 | | 81 | 63 | 7 | | Экз КП | **180** | 72 | 18 | 18 | 36 | | 72 | 36 | 5 | | Экз(2) За КП | **432** | 180 | 54 | 54 | 72 | | 153 | 99 | 12 | | | 256 |
| 9 | Б1.Б.07.02 | Основы проектирования биотехнологических производств | За | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 54 | | 3 | | | | | | | | | | | | | За | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 54 | | 3 | | 136 | 5 |
| 10 | Б1.Б.07.03 | Электротехника и электроника | Экз | **144** | 54 | 18 | 36 | | | 27 | 63 | 4 | | | | | | | | | | | | | Экз | **144** | 54 | 18 | 36 | | | 27 | 63 | 4 | | 55 | 5 |
| 11 | Б1.Б.07.04 | Процессы и аппараты биотехнологии | | | | | | | | | | | | Экз КП | **180** | 72 | 18 | 18 | 36 | | 72 | 36 | 5 | | Экз КП | **180** | 72 | 18 | 18 | 36 | | 72 | 36 | 5 | | 136 | 6 |
| 12 | Б1.В.01 | Технологический модуль | Экз(2) | **288** | 144 | 54 | 54 | 36 | | 81 | 63 | 8 | | Экз(2) За | **432** | 234 | 90 | 90 | 54 | | 99 | 99 | 12 | | Экз(4) За | **720** | 378 | 144 | 144 | 90 | | 180 | 162 | 20 | | | 134567 |
| 13 | Б1.В.01.05 | Пищевая химия | | | | | | | | | | | | Экз | **108** | 54 | 18 | 18 | 18 | | 27 | 27 | 3 | | Экз | **108** | 54 | 18 | 18 | 18 | | 27 | 27 | 3 | | 136 | 6 |
| 14 | Б1.В.01.06 | Основные принципы переработки пищевого сырья | Экз | **144** | 72 | 36 | 18 | 18 | | 45 | 27 | 4 | | | | | | | | | | | | | Экз | **144** | 72 | 36 | 18 | 18 | | 45 | 27 | 4 | | 136 | 5 |
| 15 | Б1.В.01.07 | Состав пищевых систем и методы его определения | Экз | **144** | 72 | 18 | 36 | 18 | | 36 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | | Экз | **144** | 72 | 18 | 36 | 18 | | 36 | 36 | 4 | | 136 | 5 |
| 16 | Б1.В.01.08 | Структурно-технологические свойства пищевых систем | | | | | | | | | | | | За | **108** | 72 | 36 | 36 | | | 36 | | 3 | | За | **108** | 72 | 36 | 36 | | | 36 | | 3 | | 136 | 6 |
| 17 | Б1.В.01.09 | Пищевые и биологически активные добавки | | | | | | | | | | | | Экз | **216** | 108 | 36 | 36 | 36 | | 36 | 72 | 6 | | Экз | **216** | 108 | 36 | 36 | 36 | | 36 | 72 | 6 | | 136 | 6 |
| 18 | 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 |
| 19 | 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 |
| 20 | Б1.В.03 | Элективные курсы по физической культуре и спорту | За | **72** | 72 | | | 72 | | | | | | За | **40** | 40 | | | 40 | | | | | | За(2) | **112** | 112 | | | 112 | | | | | | 152 | 23456 |
| 21 | Б1.В.ДВ.06.01 | Сырьевые ресурсы пищевых производств | | | | | | | | | | | | За | **72** | 54 | 18 | | 36 | | 18 | | 2 | | За | **72** | 54 | 18 | | 36 | | 18 | | 2 | | 136 | 6 |
| 22 | *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 | 6 |
| 23 | 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 |
| 24 | *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 |
| 25 | Б1.В.ДВ.08.01 | Пищевая микробиология | За | **72** | 54 | 18 | 36 | | | 18 | | 2 | | | | | | | | | | | | | За | **72** | 54 | 18 | 36 | | | 18 | | 2 | | 136 | 5 |
| 26 | *Б1.В.ДВ.08.02* | *Микробиология пищевых производств* | За | **72** | 54 | 18 | 36 | | | 18 | | 2 | | | | | | | | | | | | | За | **72** | 54 | 18 | 36 | | | 18 | | 2 | | 136 | 5 |
| **ФОРМЫ КОНТРОЛЯ** | | | Экз(4) За(5) КР | | | | | | | | | | | Экз(3) За(6) КП | | | | | | | | | | | Экз(7) За(11) КП КР | | | | | | | | | | | | |
| **ПРАКТИКИ** | | (План) | | | | | | | | | | | | | 108 | 18 | | | | 18 | 90 | | 3 | 2 | | 108 | 18 | | | | 18 | 90 | | 3 | 2 | | |
| | Б2.В.02.01(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 | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | 8 | | |

| № | 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 | СР | Конт роль | | | | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | КСР | СР | Конт роль | | | | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | КСР | СР | Конт роль | Всего | | | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | | **1080** | | | | | | | | **30** | 20 | | **##** | | | | | | | | **31** | 21 | | **2196** | | | | | | | | **61** | 41 | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | **1080** | | | | | | | | **30** | | | **##** | | | | | | | | **30** | | | **2160** | | | | | | | | **60** | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед) | | ОП, факультативы (в период ТО) | | **54** | | | | | | | | | | | **52** | | | | | | | | | | | **53,2** | | | | | | | | | | | |
| | | ОП, факультативы (в период экз. сес.) | | **54** | | | | | | | | | | | **54** | | | | | | | | | | | **54** | | | | | | | | | | | |
| | | Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | **32,9** | | | | | | | | | | | **14** | | | | | | | | | | | **23,3** | | | | | | | | | | | |
| | | Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | **32,9** | | | | | | | | | | | **15** | | | | | | | | | | | **24,1** | | | | | | | | | | | |
| | | Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ** | | | | **1080** | **558** | **234** | **180** | **144** | | **360** | **162** | **30** | ТО: 17 Э: 3 | | **684** | **195** | **59** | **60** | **58** | **18** | **381** | **108** | **19** | ТО: 11 Э: 2 | | **1764** | **753** | **293** | **240** | **202** | **18** | **741** | **270** | **49** | ТО: 28 Э: 5 | | |
| 1 | Б1.В.01 | Технологический модуль | Экз(3) КР | **432** | 234 | 90 | 72 | 72 | | 108 | 90 | 12 | | | | | | | | | | | | | Экз(3) КР | **432** | 234 | 90 | 72 | 72 | | 108 | 90 | 12 | | | 134567 |
| 2 | 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 |
| 3 | 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 |
| 4 | Б1.В.01.12 | Инженерная энзимология | Экз | **144** | 72 | 36 | 36 | | | 36 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | | Экз | **144** | 72 | 36 | 36 | | | 36 | 36 | 4 | | 136 | 7 |
| 5 | 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 | 112 | 40 | | 312 | 108 | 19 | | | 578 |
| 6 | 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 | 28 | 10 | | 87 | 27 | 5 | | 136 | 78 |
| 7 | 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 | 28 | 10 | | 87 | 27 | 5 | | 136 | 78 |
| 8 | Б1.В.02.04 | Биотехнология мяса и мясных продуктов | За | **72** | 36 | 18 | 18 | | | 36 | | 2 | | Экз | **108** | 30 | 10 | 10 | 10 | | 51 | 27 | 3 | | Экз За | **180** | 66 | 28 | 28 | 10 | | 87 | 27 | 5 | | 136 | 78 |
| 9 | Б1.В.02.05 | Биотехнология продуктов питания растительного происхождения | За | **72** | 36 | 18 | 18 | | | 36 | | 2 | | Экз | **72** | 30 | 10 | 10 | 10 | | 15 | 27 | 2 | | Экз За | **144** | 66 | 28 | 28 | 10 | | 51 | 27 | 4 | | 136 | 78 |
| 10 | 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 |
| 11 | *Б1.В.ДВ.09.02* | *Диетология* | Экз | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 18 | 36 | 3 | | | | | | | | | | | | | Экз | **108** | 54 | 18 | | 36 | | 18 | 36 | 3 | | 136 | 7 |
| 12 | 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 |
| 13 | *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 |
| 14 | Б1.В.ДВ.11.01 | Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли | Экз | **144** | 72 | 36 | | 36 | | 36 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | | Экз | **144** | 72 | 36 | | 36 | | 36 | 36 | 4 | | 136 | 7 |
| 15 | *Б1.В.ДВ.11.02* | *Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств* | Экз | **144** | 72 | 36 | | 36 | | 36 | 36 | 4 | | | | | | | | | | | | | Экз | **144** | 72 | 36 | | 36 | | 36 | 36 | 4 | | 136 | 7 |
| 16 | Б1.В.ДВ.12.01 | Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания | | | | | | | | | | | | За | **144** | 30 | 10 | 20 | | | 114 | | 4 | | За | **144** | 30 | 10 | 20 | | | 114 | | 4 | | 136 | 8 |
| 17 | *Б1.В.ДВ.12.02* | *Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения* | | | | | | | | | | | | За | **144** | 30 | 10 | 20 | | | 114 | | 4 | | За | **144** | 30 | 10 | 20 | | | 114 | | 4 | | 136 | 8 |
| 18 | **Б2.В.02** | **Производственная практика** | | | | | | | | | | | | ЗаО(2) | **216** | 36 | | | | 36 | 180 | | 6 | | ЗаО(2) | **216** | 36 | | | | 36 | 180 | | 6 | | | 68 |
| 19 | **Б2.В.02.02(П)** | **Научно-исследовательская работа** | | | | | | | | | | | | ЗаО | **108** | 18 | | | | 18 | 90 | | 3 | | ЗаО | **108** | 18 | | | | 18 | 90 | | 3 | | 136 | 8 |
| 20 | ФТД.В.01 | Основы медицинских знаний | | | | | | | | | | | | За | **36** | 27 | 9 | | 18 | | 9 | | 1 | | За | **36** | 27 | 9 | | 18 | | 9 | | 1 | | 150 | 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.02.03(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 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 | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | 10 | | |

| | | 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 | 256 | 242 | 61 | 29 | 32 | 60 | 29 | 31 | 60 | 29 | 31 | 61 | 30 | 31 |
| | Итого по ОП (без факультативов) | | | | 234 | 246 | 240 | 60 | 29 | 31 | 60 | 29 | 31 | 60 | 29 | 31 | 60 | 30 | 30 |
| Б1 | Дисциплины (модули) | 53% | 47% | 31.3% | 216 | 219 | 216 | 57 | 29 | 28 | 57 | 29 | 28 | 57 | 29 | 28 | 45 | 30 | 15 |
| Б1.Б | Базовая часть | | | | 114 | 126 | 114 | 53 | 25 | 28 | 35 | 23 | 12 | 26 | 15 | 11 | | | |
| Б1.В | Вариативная часть | | | | 93 | 102 | 102 | 4 | 4 | | 22 | 6 | 16 | 31 | 14 | 17 | 45 | 30 | 15 |
| 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 | 10 | 2 | 1 | | 1 | | | | | | | 1 | | 1 |
| ФТД.В | Вариативная часть | | | | 2 | 10 | 2 | 1 | | 1 | | | | | | | 1 | | 1 |
| | Учебная нагрузка (акад.час/нед) | ОП, факультативы (в период ТО) | | | | | 53.7 | - | 54 | 54 | - | 54 | 53.5 | - | 53 | 53.8 | - | 54 | 52.4 |
| | | ОП, факультативы (в период экз. сессий) | | | | | 48 | - | 42 | 48 | - | 49.5 | 39 | - | 54 | 45 | - | 54 | 54 |
| | | в период гос. экзаменов | | | | | | - | | | - | | | - | | | - | | 54 |
| | | Конт. раб. (ОП без элект. курсов по физ.к.) | | | | | 29.7 | - | 33.8 | 26.5 | - | 32.9 | 28.3 | - | 29 | 33.9 | - | 32.9 | 15.3 |
| | | Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.) | | | | | 2.5 | - | | 4 | - | 4.3 | 4 | - | 4 | 2.4 | - | | |
| | Обязательные формы контроля | ЭКЗАМЕНЫ (Экз) | | | | | | 8 | 4 | 4 | 9 | 5 | 4 | 7 | 4 | 3 | 9 | 5 | 4 |
| | | ЗАЧЕТЫ (За) | | | | | | 11 | 6 | 5 | 9 | 3 | 6 | 9 | 4 | 5 | 6 | 5 | 1 |
| | | КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП) | | | | | | | | | 1 | | 1 | 1 | | 1 | | | |
| | | КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР) | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | 1 | 1 | |
| | Процент ... занятий от аудиторных | лекционных | | | | | 32.39% | | | | | | | | | | | | |
| | | в интерактивной форме | | | | | 30.6% | | | | | | | | | | | | |