

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки аспирантов

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 05-20 от 13.02.2020

Заместитель проректора
директор Департамента
сопровождения научной
деятельности



Сергиевич А.А.

19.06.01

Промышленная экология и биотехнологии

Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ

Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий

Отдел:

Квалификация (степень): <u>Исследователь. Преподаватель-исследователь</u>
Форма обучения: <u>очная</u>
Срок обучения: <u>4г</u>
Виды профессиональной деятельности
- научно-исследовательская деятельность в области промышленных биотехнологий и экологии
- преподавательская деятельность по образовательным программам высшего образования

Год начала подготовки 2020
Образовательный стандарт 884

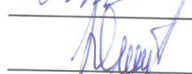
30.07.2014

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела аспирантуры, докторантуры и PhD
департамента сопровождения научной деятельности

 / Чайка Н.В./

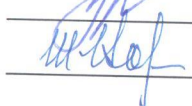
Директор Школы биомедицины

 / Хотимченко Ю.С./

Директор Департамента

 / Приходько Ю.В./

Руководитель образовательной программы

 / Каленик Т.К./

ПЛАН Учебный план аспирантов '2020 ОФО 19.06.01 Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.plax', код направления 19.06.01, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование	Формы контроля				Всего часов										ЗЕТ		Курс 1														
						По ЗЕТ	По плану	в том числе						Экспертное	Факт	Семестр 1 [19 нед]						Семестр 2 [18 нед]						Семестр 3				
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Рефераты			Контакт. раб. (по учеб. зан.)	из них			СР	Контроль			Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр		
									Лек	Лаб	Пр																				Лек	Лаб
4	Итого	6	6	2	2	8712	8712	324	136		188	3546	90	242	242	53		55	198	18	29	20		88	162	18	32	18		18		
6	Итого на подготовку аспиранта (без факультативов)	6	4	2	2	8640	8640	288	100		188	3510	90	240	240	53		55	198	18	29	2		88	144	18	31	18		18		
8	Б=30% В=70% ДВ(от В)=14.2%								27%	35%	0%	65%	65%	8%																		
9	Б1 Блок 1 «Дисциплины (модули)»	5	4		2	1080	1080	288	100		188	702	90	30	30	53		55	198	18	9	2		88	144	18	7	18		18		
11	Б1.Б Базовая часть	2			2	324	324	144	36		108	144	36	9	9	36		36	54	18	4			72	90	18	5					
12	Б1.Б.1 История и философия науки	1			1	144	144	72	36		36	54	18	4	4	36		36	54	18	4											
13		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>				36	18		18							18		18														
15	Б1.Б.2 Иностранный язык	2			2	180	180	72			72	90	18	5	5									72	90	18	5					
16		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>				24			24																							
20	Б1.В Вариативная часть	3	4			756	756	144	64		80	558	54	21	21	17		19	144		5	2		16	54		2	18		18		
22	Б1.В.ОД Обязательные дисциплины	2	4			648	648	126	55		71	486	36	18	18	17		19	144		5	2		16	54		2	9		9		
23	Б1.В.ОД.1 Организационно-управленческие основы высшей школы		1			72	72	18	8		10	54		2	2	8		10	54		2											
24		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>				10			10										10													
26	Б1.В.ОД.2 Современные образовательные технологии в высшей школе		2			72	72	18	2		16	54		2	2									16	54		2					
27		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>				18	2		16																							
29	Б1.В.ОД.3 Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения		1			108	108	18	9		9	90		3	3	9		9	90		3											
30		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>				16	8		8								8		8													
32	Б1.В.ОД.4 Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ	4				144	144	36	18		18	90	18	4	4																	
33		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>				18	9		9																							
35	Б1.В.ОД.5 Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами	4				144	144	18	9		9	108	18	4	4																	
36		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>				18	9		9																							
38	Б1.В.ОД.6 Биологическая безопасность продуктов биотехнологии и генной инженерии		3			108	108	18	9		9	90		3	3													9		9		
39		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>				18	9		9																				9		9	
43	Б1.В.ДВ Дисциплины по выбору	1				108	108	18	9		9	72	18	3	3													9		9		
45	Б1.В.ДВ.1																											9		9		
46	1 Современные тенденции развития биотехнологии пищевых продуктов и биологических активных веществ	3				108	108	18	9		9	72	18	3	3													9		9		
47		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>				12	6		6																				6		6	
49	2 Современная инновационная биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ	3				108	108	18	9		9	72	18	3	3													9		9		
51		<i>в т.ч. часов в инт. форме:</i>																														
55	Итого по Блокам 2 и 3			2		7236	7236					2592		201	201						20						24					
57																																
58	Индекс	Наименование				Всего часов							ЗЕТ		Неделя			Часов			ЗЕТ			Неделя			Часов					
59	Б2	Блок 2 «Практики»				По ЗЕТ	По плану	Контакт. р.				СР	ЗЕТ	Эксп	Факт				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	
				2		432	432							12	12													4		216		

ПЛАН Учебный план аспирантов '2020 ОФО 19.06.01 Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.p1аx', код направления 19.06.01, год начала подготовки 2020

	Распределение по курсам и семестрам																																		Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра													
	Курс 2										Курс 3										Курс 4																															
	15 нед]			Семестр 4 [18 нед]							Семестр 5 [нед]					Семестр 6 [нед]					Семестр 7 [нед]					Семестр 8 [нед]																										
	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ																			
	Часов		ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ																			
СР	Ауд	ЗЕТ	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.																
60			6																																36	1.50			136													
61				4			216																													36	1.50			136												
64	Часов																																																			
65	СР	Ауд	ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.																	
66	576		16	12		648	648		18	20		1080			30	20		1080			30	18		972			27	16		864			24			36	1.50					136										
67	288		8	6		324	324		9																											36	1.50					136										
68										10		540			15	10		540			15	8		432			12	8		432			12			36	1.50					136										
69	288		8	6		324	324		9																											36	1.50					136										
70										10		540			15	10		540			15	10		540			15	8		432			12			36	1.50					136										
73	Часов																																																			
74	СР	Ауд	ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.																	
75																																																				
76																											6									9	-															
77																																																				
78	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.																	
79																																																				
80																																																				
81																																																				
85	Часов																																																			
86	СР	Ауд	ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Неделя		Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.																	
87																																																				
88																											2			108			3																			
91																																																				
92	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.																	
93				18			18			1																														-						14						
94																																										36						6				137

ПЛАН Учебный план аспирантов '2020 ОФО 19.06.01 Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.plax', код направления 19.06.01, год начала подготовки 2020

Распределение по курсам и семестрам																														Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Закрепленная кафедра			
Курс 2									Курс 3										Курс 4																		
15 нед			Семестр 4 [18 нед]						Семестр 5 [нед]					Семестр 6 [нед]					Семестр 7 [нед]					Семестр 8 [нед]													
СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ					
95																																					
97			18				18		1																												
98			8																														36		8		137

ПРАКТИКИ Учебный план аспирантов '2020 ОФО 19.06.01 Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.plax', код направления 19.06.01, год начала подготовки 2020

Индекс	Название практики	Семестр(ы)	Кафедра	Продолжи-тельность (недель)	Асп.	Часов				Трудо-емкость
						на аспиранта	на аспиранта в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
<i>План</i> <i>Факт</i>	ИТОГО	34125678		134 134						
<i>План</i> <i>Факт</i>	Блок 2 «Практики»	34		8 8						
<i>План</i> <i>Факт</i>	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)	3	136	<input checked="" type="checkbox"/>	4					
Б2.1					4					
<i>План</i> <i>Факт</i>	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)	4	136	<input checked="" type="checkbox"/>	4					
Б2.2					4					
<i>План</i> <i>Факт</i>	Блок 3 «Научные исследования»	12345678		126 126						
<i>План</i> <i>Факт</i>	Научно-исследовательская деятельность	1	136	<input checked="" type="checkbox"/>	7	1/3				
Б3.1					7	1/3				
<i>План</i> <i>Факт</i>	Научно-исследовательская деятельность	2	136	<input checked="" type="checkbox"/>	6					
Б3.1					6					
<i>План</i> <i>Факт</i>	Научно-исследовательская деятельность	3	136	<input checked="" type="checkbox"/>	5	1/3				
Б3.1					5	1/3				
<i>План</i> <i>Факт</i>	Научно-исследовательская деятельность	4	136	<input checked="" type="checkbox"/>	6					
Б3.1					6					
<i>План</i> <i>Факт</i>	Научно-исследовательская деятельность	2	136	<input checked="" type="checkbox"/>	2					
Б3.2					2					
<i>План</i> <i>Факт</i>	Научно-исследовательская деятельность	5	136	<input checked="" type="checkbox"/>	10					
Б3.2					10					
<i>План</i> <i>Факт</i>	Научно-исследовательская деятельность	6	136	<input checked="" type="checkbox"/>	10					
Б3.2					10					
<i>План</i> <i>Факт</i>	Научно-исследовательская деятельность	7	136	<input checked="" type="checkbox"/>	8					
Б3.2					8					
<i>План</i>				8						

ПРАКТИКИ Учебный план аспирантов '2020 ОФО 19.06.01 Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.plax', код направления 19.06.01, год начала подготовки 2020

Индекс	Название практики	Семестр(ы)	Кафедра	Продолжи-тельность (недель)	Асп.	Часов				Трудо-емкость
						на аспиранта	на аспиранта в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
<i>Факт</i>	Научно-исследовательская деятельность	8		8						
БЗ.2			136	<input checked="" type="checkbox"/>	8					
<i>План</i>	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	1		6						
<i>Факт</i>				6						
БЗ.3			136	<input checked="" type="checkbox"/>	6					
<i>План</i>	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	2		6						
<i>Факт</i>				6						
БЗ.3			136	<input checked="" type="checkbox"/>	6					
<i>План</i>	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	3		5	1/3					
<i>Факт</i>				5	1/3					
БЗ.3			136	<input checked="" type="checkbox"/>	5	1/3				
<i>План</i>	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	4		6						
<i>Факт</i>				6						
БЗ.3			136	<input checked="" type="checkbox"/>	6					
<i>План</i>	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	2		2						
<i>Факт</i>				2						
БЗ.4			136	<input checked="" type="checkbox"/>	2					
<i>План</i>	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	5		10						
<i>Факт</i>				10						
БЗ.4			136	<input checked="" type="checkbox"/>	10					
<i>План</i>	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	6		10						
<i>Факт</i>				10						
БЗ.4			136	<input checked="" type="checkbox"/>	10					
<i>План</i>	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	7		10						
<i>Факт</i>				10						
БЗ.4			136	<input checked="" type="checkbox"/>	10					
<i>План</i>	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	8		8						
<i>Факт</i>				8						
БЗ.4			136	<input checked="" type="checkbox"/>	8					

Вид работы	Каф.	Асп.	Часов на аспиранта	Трудоемкость
Консультации по				
Комиссия №1				
	Каф.	Асп.	Часов на асп.	Трудоемкость
Председатель ГЭК (ВКР)			1.00	
Члены ГЭК (ВКР)				
1			0.50	
2			0.50	
3			0.50	
4			0.50	
5			0.50	
6			0.50	
7			0.50	
8			0.50	
Секретарь ГЭК (ВКР)				
Примечания к комиссиям ГЭК (ВКР)				

Комиссия №1				
Каф.	Асп.	Часов на асп. /на гр.	Трудоемкость	
Председатель ГЭК				
		1.00		
Лекции (час. на гр.)				
		-		
Члены ГЭК				
	1		0.50	
	2		0.50	
	3		0.50	
	4		0.50	
	5		0.50	
	6		0.50	
	7		0.50	
	8		0.50	
Дежурство				
	1			
	2			
Секретарь ГЭК				
Примечания к комиссиям ГЭК				

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
			ОПК-1	ОПК-2	ОПК-6	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-7	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
Б1	Блок 1 «Дисциплины (модули)»		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-6	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-7	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
			ПК-6	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6					
Б1.Б.1	История и философия науки	140	ОПК-1	ОПК-3	ОПК-4	УК-1	УК-2	УК-5	УК-6					
Б1.Б.2	Иностранный язык	142	ОПК-2	ОПК-6	ОПК-5	ОПК-7	УК-3	УК-4	УК-6					
Б1.В.ОД.1	Организационно-управленческие основы высшей школы	157	ОПК-7	УК-5	УК-6	ПК-6								
Б1.В.ОД.2	Современные образовательные технологии в высшей школе	157	ОПК-7	УК-6	ПК-6									
Б1.В.ОД.3	Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения	136	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5				
Б1.В.ОД.4	Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ	136	ОПК-3	ОПК-7	ПК-1	ПК-3	ПК-6							
Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами	136	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	УК-1	УК-2		
Б1.В.ОД.6	Биологическая безопасность продуктов биотехнологии и геной инженерии	136	ОПК-1	ПК-1	ПК-2	УК-1								
Б1.В.ДВ.1.1	Современные тенденции развития биотехнологии пищевых продуктов и биологических активных веществ	136	ПК-2	ПК-3	ПК-4	УК-1								
Б1.В.ДВ.1.2	Современная инновационная биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ	136	ПК-2	ПК-3	ПК-4	УК-1								
Б2	Блок 2 «Практики»		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-6	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-7	ПК-1	ПК-3	ПК-6	УК-1	УК-2	УК-3
			УК-4	УК-5	УК-6									
Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)		ОПК-2	ОПК-6	ОПК-5	ОПК-7	ПК-6	УК-4	УК-5	УК-6				
Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)		ОПК-1	ОПК-4	ПК-1	ПК-3	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6		
Б3	Блок 3 «Научные исследования»		ОПК-3	ОПК-4	ПК-2	ПК-4	УК-1	УК-4	УК-5	УК-6				
Б3.1	Научно-исследовательская деятельность		ОПК-3	ОПК-4	ПК-2	ПК-4	УК-1	УК-4	УК-5	УК-6				
Б3.2	Научно-исследовательская деятельность		ОПК-3	ОПК-4	ПК-2	ПК-4	УК-1	УК-4	УК-5	УК-6				
Б3.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук		ОПК-3	ОПК-4	ПК-2	ПК-4	УК-1	УК-4	УК-5	УК-6				
Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук		ОПК-3	ОПК-4	ПК-2	ПК-4	УК-1	УК-4	УК-5	УК-6				
Б4	Блок 4 «Государственная итоговая аттестация»		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-6	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-7	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
			ПК-6	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6					
Б4.Г	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-6	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-7	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
			ПК-6	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6					
Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	136	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-6	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-7	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
			ПК-6	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6					

	Индекс	Содержание
1	ОПК-1	Способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований
	Б1.Б.1	История и философия науки
	Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами
	Б1.В.ОД.6	Биологическая безопасность продуктов биотехнологии и генной инженерии
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
2	ОПК-2	Способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
3	ОПК -6	Способность и готовность к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
4	ОПК - 3	Способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав
	Б1.Б.1	История и философия науки
	Б1.В.ОД.3	Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения
	Б1.В.ОД.4	Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ
	Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
5	ОПК - 4	Способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных
	Б1.Б.1	История и философия науки
	Б1.В.ОД.3	Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения
	Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность

	Индекс	Содержание
	Б3.2	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
6	ОПК - 5	Способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.3	Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
7	ОПК - 7	Готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.1	Организационно-управленческие основы высшей школы
	Б1.В.ОД.2	Современные образовательные технологии в высшей школе
	Б1.В.ОД.4	Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
8	ПК-1	Владение научными представлениями молекулярной биологии, геной инженерии, прикладной биотехнологии и химии пищи применительно к процессам и технологиям пищевых продуктов
	Б1.В.ОД.3	Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения
	Б1.В.ОД.4	Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ
	Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами
	Б1.В.ОД.6	Биологическая безопасность продуктов биотехнологии и геной инженерии
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	ФТД.1	Информационные ресурсы в научных исследованиях
	ФТД.2	Охрана интеллектуальной собственности
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
9	ПК-2	Владение основами биотехнологического и биогенного потенциала пищевого сырья. Способность исследовать пищевое сырье как многокомпонентную, многофункциональную, биологически активную систему, использовать функционально-технологические свойства сырья, пищевых добавок и пищевых систем
	Б1.В.ОД.3	Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения
	Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами
	Б1.В.ОД.6	Биологическая безопасность продуктов биотехнологии и геной инженерии
	Б1.В.ДВ.1.1	Современные тенденции развития биотехнологии пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б1.В.ДВ.1.2	Современная инновационная биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Научно-исследовательская деятельность

	Индекс	Содержание
	Б3.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
10	ПК-3	Владение технологией производства и использования стартовых культур, бактериальных заквасок, биопрепаратов
	Б1.В.ОД.3	Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения
	Б1.В.ОД.4	Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ
	Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами
	Б1.В.ДВ.1.1	Современные тенденции развития биотехнологии пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б1.В.ДВ.1.2	Современная инновационная биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
11	ПК-4	Способность конструировать пищевые продукты с заданными качественными (состав, структурные формы, сенсорные показатели) характеристиками на основе математического моделирования и методологических принципов
	Б1.В.ОД.3	Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения
	Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами
	Б1.В.ДВ.1.1	Современные тенденции развития биотехнологии пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б1.В.ДВ.1.2	Современная инновационная биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
12	ПК-5	Способность определять биологическую безопасность сырья, пищевых добавок, БАВ и готовых пищевых продуктов
	Б1.В.ОД.3	Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
13	ПК-6	Способность к осуществлению преподавательской деятельности по реализации профессиональных образовательных программ в области биотехнологии пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б1.В.ОД.1	Организационно-управленческие основы высшей школы
	Б1.В.ОД.2	Современные образовательные технологии в высшей школе
	Б1.В.ОД.4	Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
14	УК-1	Способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях
	Б1.Б.1	История и философия науки
	Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами

	Индекс	Содержание
	Б1.В.ОД.6	Биологическая безопасность продуктов биотехнологии и генной инженерии
	Б1.В.ДВ.1.1	Современные тенденции развития биотехнологии пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б1.В.ДВ.1.2	Современная инновационная биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
15	УК-2	Способность проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки
	Б1.Б.1	История и философия науки
	Б1.В.ОД.5	Научные принципы переработки сырья биотехнологическими методами
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
16	УК-3	Готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
17	УК-4	Готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
18	УК-5	Способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности
	Б1.Б.1	История и философия науки
	Б1.В.ОД.1	Организационно-управленческие основы высшей школы
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность

	Индекс	Содержание
	Б3.2	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
19	УК - 6	Способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития
	Б1.Б.1	История и философия науки
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.1	Организационно-управленческие основы высшей школы
	Б1.В.ОД.2	Современные образовательные технологии в высшей школе
	Б4.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б2.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая)
	Б2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
	Б3.1	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.2	Научно-исследовательская деятельность
	Б3.3	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б3.4	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
	Б4.Д.1	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)
*		

ЗЕТ	Распределение ЗЕТ по курсам и семестрам																		
	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4						
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5		Сем 6		Сем 7		Сем 8				
	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ			
Итого	61				61				60				60						
Всего	29		32		28		33		30		30		27		33				
1	Б1.Б.1 История и философия науки [Экз, Реф]	4	Б1.Б.2 Иностранный язык [Экз, Реф]	5	Б1.В.ОД.6 Биологическая безопасность продуктов биотехнологии и генной инженерии [За]	3	Б1.В.ОД.4 Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ [Экз]	4											
2																			
3																			
4																			
5	Б1.В.ОД.1 Организационно-управленческие основы высшей школы [За]	2	Б1.В.ОД.2 Современные образовательные технологии в высшей школе [За]	2	Б1.В.ДВ.1.1 Современные тенденции развития биотехнологии пищевых продуктов и биологических активных веществ [Экз] (Современная инновационная биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ)	3	Б1.В.ОД.5 Научные принципы переработки сырья биотехнологически ми методами [Экз]	4											
6																			
7	Б1.В.ОД.3 Технология производства пищевой продукции специализированного и функционального назначения [За]	3			Блок 2 «Практики» [ЗаО]	6													
8																			
9																			
10							Блок 2 «Практики» [ЗаО]	6											
11																			
12																			
13									Блок 3 «Научные исследования»	30			Блок 3 «Научные исследования»	27					
14																			
15																			

ЗЕТ	Распределение ЗЕТ по курсам и семестрам															
	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4			
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5		Сем 6		Сем 7		Сем 8	
	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ	Наименование	ЗЕТ
16	Блок 3 «Научные исследования» 20		Блок 3 «Научные исследования» 24		Блок 3 «Научные исследования» 16		Блок 3 «Научные исследования» 18									
17																
18																
19																
20																
21																
22																
23																
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30	ФТД.1 Информационные ресурсы в научных исследованиях [За] 1												Блок 4 «Государственная итоговая аттестация» [Экз] 9			
31																
32																
33					ФТД.2 Охрана интеллектуальной собственности 1											

