

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Дальневосточный федеральный университет"
Передовая инженерная школа «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем»

План утвержден Ученым советом ДВФУ
Протокол № 02-23 от 06.03.2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.05

19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Программа магистратуры: Нутригеномика и технологии персонифицированного питания

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки

2023

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 964 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

технологический

организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Директор Передовой инженерной школы
«Институт биотехнологий, биоинженерии и
пищевых систем»

Руководитель образовательной программы

 / Л.А. Текутьева/

 / Т.А. Ершова/



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			y	y	y	y	y	y	y	y	y	y	y	y	y	*	*	y	y			Э	К	y	y	y	y	y	y	y	y	y	y	y	y	y	y	y	y	y			Э	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К			
							*														Э	Э	К		*																																
II	y	y	y	y	y	y	y	*	п	п	п	п	п	п	п	п	*	*			Э	Э	К		*				Э	Э	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
y	Теоретическое обучение и практики	17 4/6	18 2/6	36	17 3/6	4 4/6	22 1/6	58 1/6
п						9	9	9
Э	Экзаменационные сессии	2 5/6	3	5 5/6	2 1/6	1 3/6	3 4/6	9 3/6
П	Производственная практика					9	9	9
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
К	Продолжительность каникул	8 дн	50 дн	58 дн	7 дн	57 дн	64 дн	122 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	9 дн	4 дн	13 дн	8 дн	5 дн	13 дн	26 дн
	Продолжительность	161 дн	204 дн	365 дн	154 дн	211 дн	365 дн	
	Високосный год		-			-		

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад. часов					
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
Считать в плане	Индекс	Наименование														
Блок 1. Дисциплины (модули)									82	82		2952	2952	1782	684	486
Обязательная часть									38	38		1368	1368	648	414	306
+	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	2223	11					18	18		648	648	252	252	144
+	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	23	1					9	9	36	324	324	108	144	72
+	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	2						3	3	36	108	108	54	18	36
+	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биэкономических процессов	2						3	3	36	108	108	54	18	36
+	Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)		1					3	3	36	108	108	36	72	
+	Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	12	1					9	9		324	324	108	135	81
+	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	1						3	3	36	108	108	36	18	54
+	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)		1					3	3	36	108	108	36	72	
+	Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	2						3	3	36	108	108	36	45	27
+	Б1.О.03	Профессиональный модуль	112						11	11		396	396	288	27	81
+	Б1.О.03.01	Методология научных исследований	1						4	4	36	144	144	108	9	27
+	Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	1						3	3	36	108	108	72	9	27
+	Б1.О.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	2						4	4	36	144	144	108	9	27
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									44	44		1584	1584	1134	270	180
+	Б1.В.01	Профессиональный модуль "Нутригеномика и технологии персонализированного питания"	13334	23					28	28		1008	1008	720	135	153
+	Б1.В.01.01	Молекулярная биология гена и экспрессия генов	1						4	4	36	144	144	108	9	27
+	Б1.В.01.02	Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания методами in vivo, in vitro	3						4	4	36	144	144	108	9	27
+	Б1.В.01.03	Нутригеномика и нутригенетика	3	2					9	9	36	324	324	252	45	27
+	Б1.В.01.04	Функциональные пищевые ингредиенты в технологии продукции персонализированного питания	3						4	4	36	144	144	90	27	27
+	Б1.В.01.05	Моделирование продуктов персонализированного питания	4						3	3	36	108	108	54	9	45
+	Б1.В.01.06	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания		3					4	4	36	144	144	108	36	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		1					3	3		108	108	90	18	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Генетика человека. Генетическое тестирование		1					3	3	36	108	108	90	18	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Геномика и здоровье человека		1					3	3	36	108	108	90	18	

-	-	-	Закрепленная кафедра		-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Код	Наименование	Компетенции
Блок 1. Дисциплины (модули)					
Обязательная часть					
+	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин			УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
+	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	316	Департамент комплексных проектов	УК-2; УК-3; УК-5; ОПК-2; ОПК-5; ПК-1
+	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-1; ОПК-1; ОПК-3; ПК-4
+	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-6; ОПК-1; ОПК-5; ПК-3
+	Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-1; УК-2; УК-4; ОПК-2; ПК-2
+	Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)			ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-2; ПК-4; ПК-5
+	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-3; ПК-4
+	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-2
+	Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-3; ПК-4; ПК-5
+	Б1.О.03	Профессиональный модуль			ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4
+	Б1.О.03.01	Методология научных исследований	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1
+	Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-1; ОПК-2; ПК-3
+	Б1.О.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-2; ОПК-4; ПК-4
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					
+	Б1.В.01	Профессиональный модуль "Нутригеномика и технологии персонализированного питания"			ПК-2; ПК-4; ПК-5
+	Б1.В.01.01	Молекулярная биология гена и экспрессия генов	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-4; ПК-5
+	Б1.В.01.02	Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания методами in vivo, in vitro	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2; ПК-4
+	Б1.В.01.03	Нутригеномика и нутригеномика	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-4; ПК-5
+	Б1.В.01.04	Функциональные пищевые ингредиенты в технологии продукции персонализированного питания	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-4; ПК-5
+	Б1.В.01.05	Моделирование продуктов персонализированного питания	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2; ПК-4; ПК-5
+	Б1.В.01.06	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2; ПК-4; ПК-5
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)			ПК-2; ПК-4; ПК-5
+	Б1.В.ДВ.01.01	Генетика человека. Генетическое тестирование	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2; ПК-4; ПК-5
-	Б1.В.ДВ.01.02	Геномика и здоровье человека	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2; ПК-4; ПК-5

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад. часов				
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР
Считать в плане	Индекс	Наименование													
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		2				4	4		144	144	126	18	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Микробиом. Современные методы оценки		2				4	4	36	144	144	126	18	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Методы молекулярной и клеточной диагностики		2				4	4	36	144	144	126	18	
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	4	3				6	6		216	216	144	45	27
+	Б1.В.ДВ.03.01	Оценка пищевого поведения и хронопитания	4	3				6	6	36	216	216	144	45	27
-	Б1.В.ДВ.03.02	Программы персонализированного питания	4	3				6	6	36	216	216	144	45	27
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)		4				3	3		108	108	54	54	
+	Б1.В.ДВ.04.01	Методы изучения фактического питания		4				3	3	36	108	108	54	54	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Современные информационные технологии в персонифицированном питании		4				3	3	36	108	108	54	54	
Блок 2.Практика								29	29		1044	1044	216	828	
Обязательная часть								10	10		360	360	108	252	
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)			12			7	7	36	252	252	72	180	
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика			2			3	3	36	108	108	36	72	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								19	19		684	684	108	576	
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа			3			5	5	36	180	180	36	144	
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика			4			8	8	36	288	288	36	252	
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика			4			6	6	36	216	216	36	180	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324	18	270	36
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4					9	9	36	324	324	18	270	36
ФТД. Факультативные дисциплины								4	4		144	144	72	72	
+	ФТД.01	Экобиополитика		2				2	2	36	72	72	36	36	
+	ФТД.02	Физиология питания человека и животных		3				2	2	36	72	72	36	36	

-	-	-	Закрепленная кафедра		-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Код	Наименование	Компетенции
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)			ПК-2; ПК-4; ПК-5
+	Б1.В.ДВ.02.01	Микробиом. Современные методы оценки	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2; ПК-4; ПК-5
-	Б1.В.ДВ.02.02	Методы молекулярной и клеточной диагностики	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2; ПК-4; ПК-5
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)			ПК-2; ПК-4; ПК-5
+	Б1.В.ДВ.03.01	Оценка пищевого поведения и хронопитания	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2; ПК-4; ПК-5
-	Б1.В.ДВ.03.02	Программы персонализированного питания	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2; ПК-4; ПК-5
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)			ПК-2; ПК-4; ПК-5
+	Б1.В.ДВ.04.01	Методы изучения фактического питания	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2; ПК-4; ПК-5
-	Б1.В.ДВ.04.02	Современные информационные технологии в персонализированном питании	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Блок 2.Практика					
Обязательная часть					
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	316	Департамент комплексных проектов	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	317	Департамент партнёрств и наставничества	ОПК-6; ОПК-7
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	316	Департамент комплексных проектов	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Блок 3.Государственная итоговая аттестация					
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
ФТД. Факультативные дисциплины					
+	ФТД.01	Экобиополитика	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-5
+	ФТД.02	Физиология питания человека и животных	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-4

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляет её составляющие и связи между ними, определяет и критически оценивает надежность требуемой информации, необходимой для решения проблемной ситуации	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.2	Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов, строит сценарии реализации стратегии, определяя возможные риски и предлагая пути их устранения	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Разрабатывает методические и нормативные документы, включая план и задания по реализации проекта с учётом фактора неопределённости и возможных рисков	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Осуществляет контроль реализации проекта, принимает решения по изменению плана реализации проекта на всех этапах его жизненного цикла	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
УК-3.1	Вырабатывает стратегию командной работы и на её основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2	Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
УК-4.1	Применяет современные коммуникативные технологии при установлении контактов, в общении, составляет в соответствии с нормами русского языка деловую документацию разных жанров, типовую деловую документацию, академические или профессиональные тексты на иностранном языке	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2	Представляет результаты исследовательской и/или проектной деятельности на различных публичных мероприятиях, организует их обсуждение на русском и/или иностранном языке, участвует в академических и профессиональных дискуссиях	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
УК-5.1	Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

УК-5.2	Выстраивает социальное и профессиональное взаимодействие с учётом особенностей деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп, обеспечивает создание недискриминационной среды для участников межкультурного взаимодействия при личном общении и при выполнении профессиональных задач	-
Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
УК-6.1	Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в т.ч. профессиональной) деятельности на основе оценки своих ресурсов и пределов (личностные, ситуативные, временные) для успешного выполнения порученных или самостоятельно сформулированных задач	-
Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Выстраивает и реализует гибкую профессиональную траекторию с учётом возможностей развития профессиональных компетенций и социальных навыков (в т.ч. с использованием инструментов непрерывного образования), накопленного опыта профессиональной деятельности, изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития	-
Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия	ОПК
ОПК-1.1	Применяет методы организационного проектирования высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания	-
Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
Б1.О.03	Профессиональный модуль	
Б1.О.03.01	Методология научных исследований	
Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Разрабатывает конкурентоспособные концепции высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания, направленные на формирование и поддержку их имиджа	-
Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
Б1.О.03	Профессиональный модуль	
Б1.О.03.01	Методология научных исследований	
Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3	Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания	-
Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
Б1.О.03	Профессиональный модуль	
Б1.О.03.01	Методология научных исследований	
Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	

	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2		Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения	ОПК
	ОПК-2.1	Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению	-
	Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
	Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
	Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
	Б1.О.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2		Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства функциональных и специализированных продуктов питания	-
	Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
	Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
	Б1.О.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3		Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК
	ОПК-3.1	Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на высокотехнологичных производствах функциональных и специализированных продуктов питания	-
	Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
	Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	
	Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2		Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-
	Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
	Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	
	Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.3		Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств	-
	Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
	Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	
	Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

ОПК-4	Способен использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов и проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции	ОПК
ОПК-4.1	Применяет методы моделирования функциональных и специализированных продуктов	-
B1.O.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
B1.O.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
B1.O.03	Профессиональный модуль	
B1.O.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	
B2.O.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
B3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Применяет методы проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции	-
B1.O.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
B1.O.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
B1.O.03	Профессиональный модуль	
B1.O.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	
B2.O.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
B3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК
ОПК-5.1	Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в сфере высокотехнологичных производств продуктов функционального и специализированного назначения на основе общенаучных принципов	-
B1.O.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
B1.O.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
B1.O.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
B1.O.03	Профессиональный модуль	
B1.O.03.01	Методология научных исследований	
B2.O.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
B3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Разрабатывает и внедряет охраняемые документы на интеллектуальную собственность	-
B1.O.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
B1.O.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
B1.O.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
B1.O.03	Профессиональный модуль	
B1.O.03.01	Методология научных исследований	
B2.O.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
B3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3	Внедряет результаты научных исследований на высокотехнологичных производствах функциональных и специализированных продуктов питания	-
B1.O.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
B1.O.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
B1.O.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
B1.O.03	Профессиональный модуль	
B1.O.03.01	Методология научных исследований	
B2.O.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
B3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации	ОПК
ОПК-6.1	Разрабатывает и реализует образовательные программы профессионального и высшего образования, среднего профессионального образования, дополнительной профессиональной подготовки	-
B2.O.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
B3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6.2	Разрабатывает учебные и учебно-методические материалы, в том числе в электронном виде	-
B2.O.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
B3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований	ОПК
ОПК-7.1	Использует современные специальные научные знания и результаты исследований для выбора методов в педагогической деятельности	-

Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7.2	Осуществляет выбор форм и средств педагогической деятельности в зависимости от контекста профессиональной деятельности с учетом результатов научных исследований	-
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПК-1	Способен к проведению и руководству научно-исследовательскими и опытно-конструкторскими разработками при исследовании самостоятельных тем и в соответствии с тематическим планом организации	ПК
ПК-1.1	Проведение работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	-
Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б1.О.03	Профессиональный модуль	
Б1.О.03.01	Методология научных исследований	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.2	Осуществляет научное руководство проведением исследований в области нутригеномики	-
Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б1.О.03	Профессиональный модуль	
Б1.О.03.01	Методология научных исследований	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.3	Организует выполнение научно-исследовательских работ в соответствии с тематическим планом организации	-
Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б1.О.03	Профессиональный модуль	
Б1.О.03.01	Методология научных исследований	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПК-4	Способен осуществлять разработку новых технологий персонализированных продуктов питания	ПК
ПК-4.1	Осуществляет разработку новых видов продукции персонализированного питания с учетом научно-обоснованных подходов	-
Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б1.О.03	Профессиональный модуль	
Б1.О.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	
Б1.В.01	Профессиональный модуль "Нутригеномика и технологии персонализированного питания"	
Б1.В.01.01	Молекулярная биология гена и экспрессия генов	
Б1.В.01.02	Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания методами in vivo, in vitro	
Б1.В.01.03	Нутригеномика и нутригенетика	
Б1.В.01.04	Функциональные пищевые ингредиенты в технологии продукции персонализированного питания	
Б1.В.01.05	Моделирование продуктов персонализированного питания	

Б1.В.01.06	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Генетика человека. Генетическое тестирование	
Б1.В.ДВ.01.02	Геномика и здоровье человека	
Б1.В.ДВ.02.01	Микробиом. Современные методы оценки	
Б1.В.ДВ.02.02	Методы молекулярной и клеточной диагностики	
Б1.В.ДВ.03.01	Оценка пищевого поведения и хронопитания	
Б1.В.ДВ.03.02	Программы персонализированного питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Методы изучения фактического питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Современные информационные технологии в персонализированном питании	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Физиология питания человека и животных	
ПК-4.2	Составляет проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов персонализированного питания	-
Б1.О.01	Модуль общеобразовательных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	
Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	
Б1.О.03	Профессиональный модуль	
Б1.О.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	
Б1.В.01	Профессиональный модуль "Нутригеномика и технологии персонализированного питания"	
Б1.В.01.01	Молекулярная биология гена и экспрессия генов	
Б1.В.01.02	Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания методами in vivo, in vitro	
Б1.В.01.03	Нутригеномика и нутригенетика	
Б1.В.01.04	Функциональные пищевые ингредиенты в технологии продукции персонализированного питания	
Б1.В.01.05	Моделирование продуктов персонализированного питания	
Б1.В.01.06	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Генетика человека. Генетическое тестирование	
Б1.В.ДВ.01.02	Геномика и здоровье человека	
Б1.В.ДВ.02.01	Микробиом. Современные методы оценки	
Б1.В.ДВ.02.02	Методы молекулярной и клеточной диагностики	
Б1.В.ДВ.03.01	Оценка пищевого поведения и хронопитания	
Б1.В.ДВ.03.02	Программы персонализированного питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Методы изучения фактического питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Современные информационные технологии в персонализированном питании	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Физиология питания человека и животных	
ПК-5	Способен развивать и управлять организационно-технологическими процессами производства продуктов персонализированного питания	ПК
ПК-5.1	Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий персонализированных продуктов питания	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль "Нутригеномика и технологии персонализированного питания"	
Б1.В.01.01	Молекулярная биология гена и экспрессия генов	
Б1.В.01.03	Нутригеномика и нутригенетика	
Б1.В.01.04	Функциональные пищевые ингредиенты в технологии продукции персонализированного питания	
Б1.В.01.05	Моделирование продуктов персонализированного питания	
Б1.В.01.06	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	

Б1.В.ДВ.01.01	Генетика человека. Генетическое тестирование	
Б1.В.ДВ.01.02	Геномика и здоровье человека	
Б1.В.ДВ.02.01	Микробиом. Современные методы оценки	
Б1.В.ДВ.02.02	Методы молекулярной и клеточной диагностики	
Б1.В.ДВ.03.01	Оценка пищевого поведения и хронопитания	
Б1.В.ДВ.03.02	Программы персонализированного питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Методы изучения фактического питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Современные информационные технологии в персонифицированном питании	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Экобиополитика	
ПК-5.2	Создает математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов персонифицированного питания на автоматизированных технологических линиях	-
Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	
Б1.В.01	Профессиональный модуль "Нутригеномика и технологии персонифицированного питания"	
Б1.В.01.01	Молекулярная биология гена и экспрессия генов	
Б1.В.01.03	Нутригеномика и нутригенетика	
Б1.В.01.04	Функциональные пищевые ингредиенты в технологии продукции персонифицированного питания	
Б1.В.01.05	Моделирование продуктов персонифицированного питания	
Б1.В.01.06	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Генетика человека. Генетическое тестирование	
Б1.В.ДВ.01.02	Геномика и здоровье человека	
Б1.В.ДВ.02.01	Микробиом. Современные методы оценки	
Б1.В.ДВ.02.02	Методы молекулярной и клеточной диагностики	
Б1.В.ДВ.03.01	Оценка пищевого поведения и хронопитания	
Б1.В.ДВ.03.02	Программы персонализированного питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Методы изучения фактического питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Современные информационные технологии в персонифицированном питании	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Экобиополитика	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-2	Способен устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансово-экономической деятельности	ПК
ПК-2.1	Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов персонифицированного питания на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
Б1.В.01	Профессиональный модуль "Нутригеномика и технологии персонифицированного питания"	
Б1.В.01.02	Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания методами in vivo, in vitro	
Б1.В.01.05	Моделирование продуктов персонифицированного питания	
Б1.В.01.06	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Генетика человека. Генетическое тестирование	
Б1.В.ДВ.01.02	Геномика и здоровье человека	
Б1.В.ДВ.02.01	Микробиом. Современные методы оценки	

	Б1.В.ДВ.02.02	Методы молекулярной и клеточной диагностики	
	Б1.В.ДВ.03.01	Оценка пищевого поведения и хронопитания	
	Б1.В.ДВ.03.02	Программы персонализированного питания	
	Б1.В.ДВ.04.01	Методы изучения фактического питания	
	Б1.В.ДВ.04.02	Современные информационные технологии в персонифицированном питании	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.2		Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов персонифицированного питания	-
	Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	
	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
	Б1.В.01	Профессиональный модуль "Нутригеномика и технологии персонифицированного питания"	
	Б1.В.01.05	Моделирование продуктов персонифицированного питания	
	Б1.В.01.06	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	
	Б1.В.ДВ.01.01	Генетика человека. Генетическое тестирование	
	Б1.В.ДВ.01.02	Геномика и здоровье человека	
	Б1.В.ДВ.02.01	Микробиом. Современные методы оценки	
	Б1.В.ДВ.02.02	Методы молекулярной и клеточной диагностики	
	Б1.В.ДВ.03.01	Оценка пищевого поведения и хронопитания	
	Б1.В.ДВ.03.02	Программы персонализированного питания	
	Б1.В.ДВ.04.01	Методы изучения фактического питания	
	Б1.В.ДВ.04.02	Современные информационные технологии в персонифицированном питании	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3		Способен внедрять прогрессивные методы управления технологическими процессами на предприятиях	ПК
ПК-3.1		Координирует текущую производственную деятельность в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов персонифицированного питания на автоматизированных технологических линиях	-
	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.2		Внедряет рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства продуктов персонифицированного питания для подготовки заключений о целесообразности их использования	-
	Б1.О.03	Профессиональный модуль	
	Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	УК-2; УК-3; УК-5; ОПК-2; ОПК-5; ПК-1
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	УК-1; ОПК-1; ОПК-3; ПК-4
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	УК-6; ОПК-1; ОПК-5; ПК-3
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	УК-1; УК-2; УК-4; ОПК-2; ПК-2
Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	ОПК-3; ПК-4
Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-2
Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)	ОПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.О.03	Профессиональный модуль	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.О.03.01	Методология научных исследований	ОПК-1; ОПК-5; ПК-1
Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	ОПК-1; ОПК-2; ПК-3
Б1.О.03.03	Современные методы модификации пищевых систем	ОПК-2; ОПК-4; ПК-4
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Профессиональный модуль "Нутригеномика и технологии персонализированного питания"	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01.01	Молекулярная биология гена и экспрессия генов	ПК-4; ПК-5
Б1.В.01.02	Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания методами in vivo, in vitro	ПК-2; ПК-4
Б1.В.01.03	Нутригеномика и нутригенетика	ПК-4; ПК-5
Б1.В.01.04	Функциональные пищевые ингредиенты в технологии продукции персонализированного питания	ПК-4; ПК-5
Б1.В.01.05	Моделирование продуктов персонализированного питания	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01.06	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.01.01	Генетика человека. Генетическое тестирование	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.01.02	Геномика и здоровье человека	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.02.01	Микробиом. Современные методы оценки	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.02.02	Методы молекулярной и клеточной диагностики	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.03.01	Оценка пищевого поведения и хронопитания	ПК-2; ПК-4; ПК-5

Б1.В.ДВ.03.02	Программы персонализированного питания	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.04.01	Методы изучения фактического питания	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.04.02	Современные информационные технологии в персонифицированном питании	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б2	Практика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.О	Обязательная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	ОПК-6; ОПК-7
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-4; ПК-5
ФТД.01	Экобиополитика	ПК-5
ФТД.02	Физиология питания человека и животных	ПК-4

№	Индекс	Наименование	Семестр 1											Семестр 2											Итого за курс											Каф.	Семестр											
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя																
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР				Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР				СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			КСР	СР	Контр оль			Всего										
ИТОГО (с факультативами)				1044								29	20 3/6		1188									33	21 2/6		2232							62	41 5/6													
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044								29			1116									31			2160						60															
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			51,5											52,1												51,8																					
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			47,7											54												50,9																					
	Аудиторная нагрузка			31,6											33,4												32,5																					
	Контактная работа			31,6											33,4												32,5																					
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1044	558	243			315		351	135	29	ТО: 17 2/3 Э: 2 5/6	1116	612	234			378		342	162	31	ТО: 18 1/3 Э: 3	2160	1170	477			693		693	297	60	ТО: 36 Э: 5 5/6												
1	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	За(2)	216	72	27		45		144		6		Эк(3)	324	144	54		90		72	108	9		Эк(3) За(2)	540	216	81		135		216	108	15		123												
2	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	За	108	36	18		18		72		3		Эк	108	36	18		18		36	36	3		Эк За	216	72	36		36		108	36	6		316	123											
3	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем												Эк	108	54	18		36		18	36	3		Эк	108	54	18		36		18	36	3		312	2											
4	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоёмких биоэкономических процессов												Эк	108	54	18		36		18	36	3		Эк	108	54	18		36		18	36	3		312	2											
5	Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (СДО)	За	108	36	9		27		72		3													За	108	36	9		27		72		3		312	1											
6	Б1.О.02	Skills in biotechnology and bioeconomics (Профессиональные навыки в области биотехнологии и биоэкономики)	Эк За	216	72	36		36		90	54	6		Эк	108	36	18		18		45	27	3		Эк(2) За	324	108	54		54		135	81	9		12												
7	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	Эк	108	36	18		18		18	54	3													Эк	108	36	18		18		18	54	3		312	1											
8	Б1.О.02.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	За	108	36	18		18		72		3													За	108	36	18		18		72		3		303	1											
9	Б1.О.02.03	Instrumental high-tech methods of product research (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований товаров)												Эк	108	36	18		18		45	27	3		Эк	108	36	18		18		45	27	3		312	2											
10	Б1.О.03	Профессиональный модуль	Эк(2)	252	180	90		90		18	54	7		Эк	144	108	54		54		9	27	4		Эк(3)	396	288	144		144		27	81	11		12												
11	Б1.О.03.01	Методология научных исследований	Эк	144	108	54		54		9	27	4													Эк	144	108	54		54		9	27	4		303	1											
12	Б1.О.03.02	Организация и управление высокотехнологичными производствами	Эк	108	72	36		36		9	27	3													Эк	108	72	36		36		9	27	3		303	1											
13	Б1.О.03.03	Современные методы модификации пищевых систем												Эк	144	108	54		54		9	27	4		Эк	144	108	54		54		9	27	4		303	2											
14	Б1.В.01	Профессиональный модуль "Нутригеномика и технологии персонализированного питания"	Эк	144	108	54		54		9	27	4		За	144	126	54		72		18		4		Эк За	288	234	108		126		27	27	8		1234												
15	Б1.В.01.01	Молекулярная биология гена и экспрессия генов	Эк	144	108	54		54		9	27	4													Эк	144	108	54		54		9	27	4		303	1											
16	Б1.В.01.03	Нутригеномика и нутригетика												За	144	126	54		72		18		4		За	144	126	54		72		18		4		303	23											
17	Б1.В.ДВ.01.01	Генетика человека. Генетическое тестирование	За	108	90	36		54		18		3													За	108	90	36		54		18		3		303	1											
18	Б1.В.ДВ.01.02	Геномика и здоровье человека	За	108	90	36		54		18		3													За	108	90	36		54		18		3		303	1											
19	Б1.В.ДВ.02.01	Микробиом. Современные методы оценки												За	144	126	54		72		18		4		За	144	126	54		72		18		4		303	2											
20	Б1.В.ДВ.02.02	Методы молекулярной и клеточной диагностики												За	144	126	54		72		18		4		За	144	126	54		72		18		4		303	2											
21	Б2.0.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ЗаО	108	36			36		72		3		ЗаО	144	36			36		108		4		ЗаО(2)	252	72			72		180		7		316	12											
22	Б2.0.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика												ЗаО	108	36			36		72		3		ЗаО	108	36			36		72		3		317	2											
23	ФТД.01	Экобиополитика												За	72	36	18		18		36		2		За	72	36	18		18		36		2		312	2											
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(4) За(4) ЗаО											Эк(5) За(3) ЗаО(2)											Эк(9) За(7) ЗаО(3)																							
ПРАКТИКИ			(План)																																													
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																													
КАНИКУЛЫ														1											7											8												

№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 4											Итого за курс											Каф.	Семестр			
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль					Всего	Неделя	
ИТОГО (с факультативами)				1080									30	19 4/6		1152									32	21 1/6		2232								62	40 5/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1008									28			1152									32			2160							60					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			51												54												52,5												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54												48												51												
	Аудиторная нагрузка			34												34,8												34,4												
	Контактная работа			34												34,8												34,4												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1008	594	252		342		297	117	28	ТО: 17 1/2□ Э: 2 1/6			324	162	54	18	90				90	72	9	ТО: 4 2/3□ Э: 1 1/2	1332	756	306	18	432		387	189	37	ТО: 22 1/6□ Э: 3 2/3			
1	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	Эк	108	36	18		18		36	36	3															Эк	108	36	18		18		36	36	3			123	
2	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	Эк	108	36	18		18		36	36	3															Эк	108	36	18		18		36	36	3			316	123
3	Б1.В.01	Профессиональный модуль "Нутригеномика и технологии персонализированного питания"	Эк(3) За	612	432	198		234		99	81	17			Эк	108	54	18		36			9	45	3		Эк(4) За	720	486	216		270		108	126	20			1234	
4	Б1.В.01.02	Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания методами in vivo, in vitro	Эк	144	108	54		54		9	27	4															Эк	144	108	54		54		9	27	4			303	3
5	Б1.В.01.03	Нутригеномика и нутригеномика	Эк	180	126	54		72		27	27	5															Эк	180	126	54		72		27	27	5			303	23
6	Б1.В.01.04	Функциональные пищевые ингредиенты в технологии продукции персонализированного питания	Эк	144	90	36		54		27	27	4															Эк	144	90	36		54		27	27	4			303	3
7	Б1.В.01.05	Моделирование продуктов персонализированного питания													Эк	108	54	18		36			9	45	3		Эк	108	54	18		36		9	45	3			303	4
8	Б1.В.01.06	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	За	144	108	54		54		36		4															За	144	108	54		54		36		4			303	3
9	Б1.В.ДВ.03.01	Оценка пищевого поведения и хронопитания	За	108	90	36		54		18		3			Эк	108	54	18	18	18			27	27	3		Эк За	216	144	54	18	72		45	27	6			303	34
10	Б1.В.ДВ.03.02	Программы персонализированного питания	За	108	90	36		54		18		3			Эк	108	54	18	18	18			27	27	3		Эк За	216	144	54	18	72		45	27	6			303	34
11	Б1.В.ДВ.04.01	Методы изучения фактического питания													За	108	54	18		36			54		3		За	108	54	18		36		54		3			303	4
12	Б1.В.ДВ.04.02	Современные информационные технологии в персонализированном питании													За	108	54	18		36			54		3		За	108	54	18		36		54		3			303	4
13	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ЗаО	180	36			36		144		5															ЗаО	180	36			36		144		5			316	3
14	ФТД.02	Физиология питания человека и животных	За	72	36	18		18		36		2															За	72	36	18		18		36		2			303	3
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(4) За(3) ЗаО											Эк(2) За											Эк(6) За(4) ЗаО															
ПРАКТИКИ			(План)												504	72					72	432		14	9			504	72				72	432		14	9			
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика													ЗаО	288	36					36	252		8	5	ЗаО	288	36				36	252		8	5	303	4	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика													ЗаО	216	36					36	180		6	4	ЗаО	216	36				36	180		6	4	303	4	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)												324	18				18	270	36	9	6			324	18				18	270	36	9	6				
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													Эк	324	18					18	270	36	9	6	Эк	324	18				18	270	36	9	6	303	4	
КАНИКУЛЫ														1												8												9		

		Итого					Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
					Не менее	Факт						
	Итого (с факультативами)				108	124	62	29	33	62	30	32
	Итого по ОП (без факультативов)				107	120	60	29	31	60	28	32
Б1	Дисциплины (модули)	46%	54%	36.3%	80	82	50	26	24	32	23	9
Б1.О	Обязательная часть					38	35	19	16	3	3	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					44	15	7	8	29	20	9
Б2	Практика	34%	66%	0%	21	29	10	3	7	19	5	14
Б2.О	Обязательная часть					10	10	3	7			
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					19				19	5	14
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				1	4	2		2	2	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				51.7	-	51.5	52.1	-	51	54
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				51.2	-	47.7	54	-	54	48
		в период гос. экзаменов					-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				33.2	-	31.6	33.4	-	34	34.8
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				1782	-	522	540	-	558	162
		Блок Б2				216	-	36	72	-	36	72
		Блок Б3				18	-			-		18
		Блок ФТД				72	-		36	-	36	
		Итого по всем блокам				2088	-	558	648	-	630	252
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					9	4	5	7	4	3
		ЗАЧЕТ (За)					6	4	2	3	2	1
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					3	1	2	3	1	2
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					43.94%					
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)						40%					
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						60.37%					