

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»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.05

19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Программа магистратуры: Технологии специализированного питания

Кафедра: Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки

2024

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 946 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

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
-	научно-исследовательский
-	организационно-управленческий

Считать в Лаб.	Индекс	Наименование	Курс 2												Закрепленная кафедра		Компетенции					
			Семестр 3						Семестр 4						Код	Наименование						
			з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб				Пр	КСР	СР	Конт роль	
			23	828	234		350			127	117	9	324	54	18	98		82	72			
Блок 1. Дисциплины (модули)			23	828	234		350			127	117	9	324	54	18	98		82	72			
Обязательная часть			3	108	18		18			36	36											
+	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	3	108	18		18			36	36											
+	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	3	108	18		18			36	36							316	Департамент комплексных проектов	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3		
+	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем																312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3		
+	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоёмких биоэкономических процессов																312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3		
+	Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)																312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2		
+	Б1.О.01.05	Основы искусственного интеллекта и систем искусственного интеллекта																312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1		
+	Б1.О.02	Профессиональные навыки в области биотехнологии, биоэкономики и систем управления																				
+	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)																312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3		
+	Б1.О.02.02	Современные проблемы отраслевой биотехнологии																318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2		
+	Б1.О.02.03	Методология научных исследований																303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			20	720	216		332			91	81	9	324	54	18	98		82	72			
+	Б1.В.01	Технологический модуль	14	504	144		216			63	81	3	108	18		36						
+	Б1.В.01.01	Instrumental high-tech methods for studying biological objects (Инструментальные высокотехнологические методы исследований биологических объектов)																318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2		
+	Б1.В.01.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)																303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4		
+	Б1.В.01.03	Сырьевые ресурсы в технологии производства специализированных продуктов																303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2		
+	Б1.В.01.04	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	4	144	36		54			27	27							303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-5.1; ПК-5.3; ПК-5.4		
+	Б1.В.01.05	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	3	108	36		36			9	27							303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4		
+	Б1.В.01.06	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологических производствах продуктов питания	4	144	36		72			9	27							312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.3		
+	Б1.В.01.07	Анализа технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания								3	108	18		36			9	45	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4	
+	Б1.В.01.08	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания																303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-5.2; ПК-5.3		
+	Б1.В.01.09	Организация и управление высокотехнологичными производствами	3	108	36		54			18								303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4		
+	Б1.В.01.10	Современные методы модификации пищевых систем																303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4		
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1																				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы разработки и производства продуктов специализированного назначения																303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Методология проектирования рецептур продуктов специализированного назначения																303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	3	108	36		54			18												
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	3	108	36		54			18								303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.2; ПК-5.1		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	3	108	36		54			18								303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.2; ПК-5.1		
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	3	108	36		62			10		3	108	18	18	26		19	27			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки нетрадиционных видов сырья	3	108	36		62			10		3	108	18	18	26		19	27	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.3
-	Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья	3	108	36		62			10		3	108	18	18	26		19	27	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.3
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4																				
+	Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств																303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-5.1		
-	Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств																303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-5.1		
Блок 2. Практика			5	180			36			144			14	504				72	432			
Обязательная часть																						
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)																316	Департамент комплексных проектов	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3		
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика																317	Департамент партнерств и наставничества	ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			5	180			36			144			14	504				72	432			
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	5	180			36			144								316	Департамент комплексных проектов	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4		
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика								8	288						36	252	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4	
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика								6	216						36	180	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																		18	270	36		
Обязательная часть																		18	270	36		
+	Б3.О.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			1	36			18			18												
+	ФТД.01	Экспортно-импортный потенциал Дальнего Востока																312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3		
+	ФТД.02	Математическая обработка экспериментальных данных	1	36			18			18								318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3		

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, выявляя ее составляющие и связи между ними	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б1.О.01.05	Основы искусственного интеллекта и систем искусственного интеллекта	
Б3.О.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	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б1.О.01.05	Основы искусственного интеллекта и систем искусственного интеллекта	
Б3.О.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	Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.О.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	Разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2	Планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б3.О.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	Способность использовать/ применять изученные специальные термины и грамматические конструкции для работы с оригинальными текстами академического и профессионального характера.	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

УК-4.2	Способность лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального взаимодействия.	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3	Способность формировать и отстаивать собственные суждения и научные позиции, на иностранном языке в ситуациях академического и профессионального взаимодействия.	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
Б3.О.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	Выстраивает социальное, профессиональное взаимодействие с учетом разнообразия культур, особенностей основных форм научного и религиозного сознания	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2	Обеспечивает создание не дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б3.О.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 приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
Б3.О.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 общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2	Разрабатывает конкурентоспособные концепции высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа; Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания;	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	

	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.О.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 общешкольных дисциплин	
	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.О.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 (этапа) и разрабатывает мероприятия по их снижению;	-
	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
	Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
	Б1.О.02	Профессиональные навыки в области биотехнологии, биоэкономики и систем управления	
	Б1.О.02.02	Современные проблемы отраслевой биотехнологии	
	Б1.О.01.05	Основы искусственного интеллекта и систем искусственного интеллекта	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.О.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 общешкольных дисциплин	
	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
	Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	
	Б1.О.02	Профессиональные навыки в области биотехнологии, биоэкономики и систем управления	
	Б1.О.02.02	Современные проблемы отраслевой биотехнологии	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.О.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 общешкольных дисциплин	
	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
	Б1.О.02	Профессиональные навыки в области биотехнологии, биоэкономики и систем управления	
	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качеств)	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б3.О.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 общешкольных дисциплин	
	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
	Б1.О.02	Профессиональные навыки в области биотехнологии, биоэкономики и систем управления	

B1.O.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качеств)	
B2.O.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
B3.O.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	-
B1.O.01	Модуль общешкольных дисциплин	
B1.O.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	
B1.O.02	Профессиональные навыки в области биотехнологии, биоэкономики и систем управления	
B1.O.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качеств)	
B2.O.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
B3.O.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.01	Модуль общешкольных дисциплин	
B1.O.02	Профессиональные навыки в области биотехнологии, биоэкономики и систем управления	
B1.O.02.03	Методология научных исследований	
B1.O.01.05	Основы искусственного интеллекта и систем искусственного интеллекта	
B2.O.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
B3.O.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Применяет методы проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции	-
B1.O.01	Модуль общешкольных дисциплин	
B1.O.02	Профессиональные навыки в области биотехнологии, биоэкономики и систем управления	
B1.O.02.03	Методология научных исследований	
B1.O.01.05	Основы искусственного интеллекта и систем искусственного интеллекта	
B2.O.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
B3.O.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 общешкольных дисциплин	
B1.O.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
B1.O.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
B1.O.02	Профессиональные навыки в области биотехнологии, биоэкономики и систем управления	
B1.O.02.03	Методология научных исследований	
B1.O.01.05	Основы искусственного интеллекта и систем искусственного интеллекта	
B2.O.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
B3.O.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Формирует охранные документы на интеллектуальную собственность и пути их внедрения;	-
B1.O.01	Модуль общешкольных дисциплин	
B1.O.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
B1.O.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	

Б1.О.02	Профессиональные навыки в области биотехнологии, биоэкономики и систем управления	
Б1.О.02.03	Методология научных исследований	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.О.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	-
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	
Б1.О.02	Профессиональные навыки в области биотехнологии, биоэкономики и систем управления	
Б1.О.02.03	Методология научных исследований	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.О.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 обучения, среднего профессионального образования, дополнительной профессиональной подготовки	-
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
Б3.О.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.	-
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
Б3.О.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	Применяет основы современного проектирования педагогической деятельности путем использования знаний общетеоретических дисциплин, необходимых для решения педагогических и научно-методических задач.	-
Б1.О.02	Профессиональные навыки в области биотехнологии, биоэкономики и систем управления	
Б1.О.02.02	Современные проблемы отраслевой биотехнологии	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
Б3.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7.2	Разрабатывает педагогические проекты путем применения специальных научных знаний и результатов исследований в процессе проектирования и осуществления профессиональной деятельности.	-
Б1.О.02	Профессиональные навыки в области биотехнологии, биоэкономики и систем управления	
Б1.О.02.02	Современные проблемы отраслевой биотехнологии	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	
Б3.О.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.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.01	Instrumental high-tech methods for studying biological objects (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований биологических объектов)	
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.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Математическая обработка экспериментальных данных	
ПК-1.2	Осуществляет научное руководство проведением исследований в области биотехнологии	-
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.01	Instrumental high-tech methods for studying biological objects (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований биологических объектов)	
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.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Математическая обработка экспериментальных данных	
ПК-1.3	Организует выполнение научно-исследовательских работ в соответствии с тематическим планом организации	-
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.01	Instrumental high-tech methods for studying biological objects (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований биологических объектов)	
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.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Математическая обработка экспериментальных данных	
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПК-4	Способен осуществлять технологический процесс переработки пищевого сырья, производства продукции функционального и специализированного назначения в соответствии с регламентом, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья и продукции	-
ПК-4.1	Осуществляет разработку новых видов продукции с использованием технических средств на автоматизированных технологических линиях	-
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.01	Instrumental high-tech methods for studying biological objects (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований биологических объектов)	
Б1.В.01.03	Сырьевые ресурсы в технологии производства специализированных продуктов	
Б1.В.01.05	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
Б1.В.01.08	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	
Б1.В.01.10	Современные методы модификации пищевых систем	
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы разработки и производства продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Методология проектирования рецептур продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки нетрадиционных видов сырья	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья	
Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	
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.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4.2	Осуществляет и совершенствует технологические режимы по переработке пищевого сырья и производства продукции	-
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.01	Instrumental high-tech methods for studying biological objects (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований биологических объектов)	
Б1.В.01.03	Сырьевые ресурсы в технологии производства специализированных продуктов	
Б1.В.01.05	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
Б1.В.01.10	Современные методы модификации пищевых систем	
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы разработки и производства продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Методология проектирования рецептур продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки нетрадиционных видов сырья	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья	
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.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5	Способен анализировать технологические процессы производства, оценивать и принимать технологические решения, оценивать и использовать техническую документацию	-
ПК-5.1	Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции на основе анализа технологического процесса	-
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
Б1.В.01.04	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	
Б1.В.01.05	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
Б1.В.01.07	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	
Б1.В.01.09	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б1.В.01.10	Современные методы модификации пищевых систем	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки нетрадиционных видов сырья	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья	
Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	
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.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5.2	Модифицирует и разрабатывает конкурентоспособную продукцию на основе анализа технологического процесса	-
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	

Б1.В.01.05	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
Б1.В.01.07	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	
Б1.В.01.08	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	
Б1.В.01.09	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б1.В.01.10	Современные методы модификации пищевых систем	
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.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5.3	Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	-
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
Б1.В.01.04	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	
Б1.В.01.05	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
Б1.В.01.07	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	
Б1.В.01.08	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	
Б1.В.01.09	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б1.В.01.10	Современные методы модификации пищевых систем	
Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки нетрадиционных видов сырья	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья	
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.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5.4	Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	-
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
Б1.В.01.04	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	
Б1.В.01.05	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
Б1.В.01.07	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	
Б1.В.01.09	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б1.В.01.10	Современные методы модификации пищевых систем	
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.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПК-2	Готов к реализации системы менеджмента качества продукции функционального и специализированного назначения в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества; способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции функционального и специализированного назначения	-
ПК-2.1	Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	-

Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.05	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
Б1.В.01.09	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.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.2	Координирует и уведомляет различные службы и подразделения с целью обеспечения выпуска качественной продукции	-
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.05	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
Б1.В.01.06	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
Б1.В.01.09	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	
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.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.3	Совершенствует систему менеджмента качества, принятую в организации по производству продукции	-
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.05	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
Б1.В.01.06	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
Б1.В.01.09	Организация и управление высокотехнологичными производствами	
Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки нетрадиционных видов сырья	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья	
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.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.4	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию качества продукции	-
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.05	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
Б1.В.01.06	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
Б1.В.01.09	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.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен разрабатывать решения по управлению развитием производства и мероприятия по повышению конкурентоспособности высокотехнологичных производств функциональных и специализированных продуктов питания	-
ПК-3.1	Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания с целью повышения конкурентоспособности продукции	-

Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
Б1.В.01.03	Сырьевые ресурсы в технологии производства специализированных продуктов	
Б1.В.01.04	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	
Б1.В.01.05	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
Б1.В.01.08	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы разработки и производства продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Методология проектирования рецептур продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки нетрадиционных видов сырья	
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья	
Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	
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.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Экспортно-импортный потенциал Дальнего Востока	
ПК-3.2	Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	-
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
Б1.В.01.03	Сырьевые ресурсы в технологии производства специализированных продуктов	
Б1.В.01.04	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	
Б1.В.01.05	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы разработки и производства продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Методология проектирования рецептур продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	
Б2.В.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.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Экспортно-импортный потенциал Дальнего Востока	
ПК-3.3	Проводит работы по совершенствованию технологии продукции	-
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	
Б1.В.01.03	Сырьевые ресурсы в технологии производства специализированных продуктов	
Б1.В.01.04	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	
Б1.В.01.05	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	

Б1.В.01.06	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы разработки и производства продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Методология проектирования рецептур продуктов специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств	
Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	
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.О.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Экспортно-импортный потенциал Дальнего Востока	

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; ОПК-7; 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; ОПК-7
Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов	УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.01.05	Основы искусственного интеллекта и систем искусственного интеллекта	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1
Б1.О.02	Профессиональные навыки в области биотехнологии, биоэкономики и систем управления	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.02.02	Современные проблемы отраслевой биотехнологии	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.О.02.03	Методология научных исследований	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Технологический модуль	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4
Б1.В.01.01	Instrumental high-tech methods for studying biological objects (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований биологических объектов)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.01.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4
Б1.В.01.03	Сырьевые ресурсы в технологии производства специализированных продуктов	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.01.04	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-5.1; ПК-5.3; ПК-5.4
Б1.В.01.05	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4
Б1.В.01.06	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.3
Б1.В.01.07	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4
Б1.В.01.08	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.01.09	Организация и управление высокотехнологичными производствами	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4
Б1.В.01.10	Современные методы модификации пищевых систем	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы разработки и производства продуктов специализированного назначения	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.01.02	Методология проектирования рецептур продуктов специализированного назначения	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.2; ПК-5.1
Б1.В.ДВ.02.01	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств	ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.2; ПК-5.1
Б1.В.ДВ.02.02	Автоматизация и механизация высокотехнологичных производств пищевых продуктов	ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.2; ПК-5.1

Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.03.01	Научно-практические аспекты переработки нетрадиционных видов сырья	ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические процессы в производстве продукции из нетрадиционных видов сырья	ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-3.1; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-5.1
Б1.В.ДВ.04.01	Приоритеты и конкурентоспособность высокотехнологичных производств	ПК-3.1; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-5.1
Б1.В.ДВ.04.02	Инновации высокотехнологичных производств	ПК-3.1; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-5.1
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-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика	ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
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-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4
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.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; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3.О.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	
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	

№	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	4/6		1152								32	21	1/6		2196							61	41	5/6											
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044							29					1116								31				2160						60														
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			54											52,6												53,3																					
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			28,6											54													41,3																				
	Аудиторная нагрузка			30,6											32,1													31,4																				
	Контактная работа			30,6											32,1													31,4																				
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1044	544	208	36	300		419	81	29		ТО: 17 5/6 Э: 2 5/6		1116	582	230		352		372	162	31		ТО: 18 1/6 Э: 3		2160	1126	438	36	652		791	243	60		ТО: 36 Э: 5 5/6										
1	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	За(3)	252	110	46		64		142		7			Эк(3)	324	108	54		54		108	108	9			Эк(3) За(3)	576	218	100		118		250	108	16			123									
2	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	За	72	36	18		18		36		2			Эк	108	36	18		18		36	36	3			Эк За	180	72	36		36		72	36	5			316	123								
3	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем													Эк	108	36	18		18		36	36	3			Эк	108	36	18		18		36	36	3			312	2								
4	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоёмких биоэкономических процессов													Эк	108	36	18		18		36	36	3			Эк	108	36	18		18		36	36	3			312	2								
5	Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (СДО)	За	72	38	10		28		34		2															За	72	38	10		28		34		2			312	1								
6	Б1.О.01.05	Основы искусственного интеллекта и систем искусственного интеллекта	За	108	36	18		18		72		3															За	108	36	18		18		72		3			312	1								
7	Б1.О.02	Профессиональные навыки в области биотехнологии, биоэкономики и систем управления	Эк(2) За	324	108	54		54		162	54	9															Эк(2) За	324	108	54		54		162	54	9				1								
8	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	Эк	108	36	18		18		45	27	3															Эк	108	36	18		18		45	27	3			312	1								
9	Б1.О.02.02	Современные проблемы отраслевой биотехнологии	За	108	36	18		18		72		3															За	108	36	18		18		72		3			318	1								
10	Б1.О.02.03	Методология научных исследований	Эк	108	36	18		18		45	27	3															Эк	108	36	18		18		45	27	3			303	1								
11	Б1.В.01	Технологический модуль	Эк За	252	198	72	36	90		27	27	7			Эк(2) За(2)	540	402	176		226		84	54	15			Эк(3) За(3)	792	600	248	36	316		111	81	22			1234									
12	Б1.В.01.01	Instrumental high-tech methods for studying biological objects (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований биологических объектов)													Эк	144	54	18		36		63	27	4			Эк	144	54	18		36		63	27	4			318	2								
13	Б1.В.01.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)	За	108	90	18	36	36		18		3														За	108	90	18	36	36		18		3			303	1									
14	Б1.В.01.03	Сырьевые ресурсы в технологии производства специализированных продуктов	Эк	144	108	54		54		9	27	4															Эк	144	108	54		54		9	27	4			303	1								
15	Б1.В.01.05	Технология и разработка пищевой продукции специализированного назначения													За	144	136	54		82		8		4			За	144	136	54		82		8		4			303	23								
16	Б1.В.01.08	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания													За	108	104	50		54		4		3			За	108	104	50		54		4		3			303	2								
17	Б1.В.01.10	Современные методы модификации пищевых систем													Эк	144	108	54		54		9	27	4			Эк	144	108	54		54		9	27	4			303	2								
18	Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы разработки и производства продуктов специализированного назначения	За	108	92	36		56		16		3															За	108	92	36		56		16		3			303	1								
19	Б1.В.ДВ.01.02	Методология проектирования рецептур продуктов специализированного назначения	За	108	92	36		56		16		3															За	108	92	36		56		16		3			303	1								
20	Б2.О.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								
21	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика													ЗаО	108	36			36		72		3			ЗаО	108	36			36		72		3			317	2								
22	ФТД.01	Экспортно-импортный потенциал Дальнего Востока													За	36	18			18		18		1			За	36	18			18		18		1			312	2								
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За(6) ЗаО											Эк(5) За(3) ЗаО(2)											Эк(8) За(9) ЗаО(3)																							
ПРАКТИКИ			(План)																																													
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																													
КАНИКУЛЫ														1											7											8												

		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)				109	122	61	29	32	61	29	32
	Итого по ОП (без факультативов)				107	120	60	29	31	60	28	32
Б1	Дисциплины (модули)	34%	66%	27.7%	80	82	50	26	24	32	23	9
Б1.О	Обязательная часть					28	25	16	9	3	3	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					54	25	10	15	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
Б3.О	Обязательная часть					9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2	1		1	1	1	
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений											
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				52.7	-	54	52.6	-	51	54
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				45.5	-	28.6	54	-	54	48
		в период гос. экзаменов					-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				33	-	30.6	32.1	-	35.5	36.5
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				1772	-	508	510	-	584	170
		Блок Б2				216	-	36	72	-	36	72
		Блок Б3				18	-			-		18
		Блок ФТД				36	-		18	-	18	
		Итого по всем блокам				2042	-	544	600	-	638	260
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					8	3	5	7	4	3
		ЗАЧЕТ (За)					8	6	2	4	3	1
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					3	1	2	3	1	2
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				40.98%						
		в интерактивной форме				4.8%						
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)				31.7%							
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				60.03%							