

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: Нутригеномика и технологии персонализированного питания

Квалификация: Магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

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
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ
40.008	СПЕЦИАЛИСТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И УПРАВЛЕНИЮ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИМИ И ОПЫТНО-КОНСТРУКТОРСКИМИ РАБОТАМИ
40.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИМ И ОПЫТНО-КОНСТРУКТОРСКИМ РАЗРАБОТКАМ

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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
К	Продолжительность каникул	6 дн	64 дн	70 дн	6 дн	64 дн	70 дн	140 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	9 дн	5 дн	14 дн	9 дн	5 дн	14 дн	28 дн
Продолжительность		154 дн	211 дн	365 дн	154 дн	211 дн	365 дн	



Считать в плане	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					
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>			25	900	198		424			215	63		7	252	36	18	126		45	27						
<b>Обязательная часть</b>			3	108	18		18			36	36															
+	Б1.О.01	<b>Модуль общеобразовательных дисциплин</b>	3	108	18		18			36	36													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-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОКП-1.1; ОКП-1.2; ОКП-1.3; ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-3.1; ОКП-3.2; ОКП-3.3; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-5.1; ОКП-5.2; ОКП-5.3		
+	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	3	108	18		18			36	36										316	Департамент комплексных проектов	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-5.1; ОКП-5.2; ОКП-5.3			
+	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем																			312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	УК-1.1; УК-1.2; ОКП-1.1; ОКП-1.2; ОКП-1.3; ОКП-3.1; ОКП-3.2; ОКП-3.3			
+	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоёмких биозоонозных процессов																			312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	УК-6.1; УК-6.2; ОКП-1.1; ОКП-1.2; ОКП-1.3; ОКП-5.1; ОКП-5.2; ОКП-5.3			
+	Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)																			334	Базовая кафедра "Математических методов междисциплинарного научного образования"	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-4.1; УК-4.2; ОКП-2.1; ОКП-2.2			
+	Б1.О.01.05	Основы искусственного интеллекта и систем искусственного интеллекта																			334	Межшкольный научно-образовательный центр «Центр математических методов междисциплинарного научного образования»	УК-1.1; УК-1.2; ОКП-2.1; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-5.1			
+	Б1.О.02	<b>Профессиональные навыки в области биотехнологии, биоэкономики и систем управления</b>																						ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-3.1; ОКП-3.2; ОКП-3.3; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-5.1; ОКП-5.2; ОКП-5.3; ОКП-7.1; ОКП-7.2; ПК-4.1; ПК-4.2		
+	Б1.О.02.01	Food safety and International quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)																			312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ОКП-3.1; ОКП-3.2; ОКП-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2			
+	Б1.О.02.02	Современные проблемы отраслевой биотехнологии																			318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-7.1; ОКП-7.2			
+	Б1.О.02.03	Методология научных исследований																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-5.1; ОКП-5.2; ОКП-5.3			
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>			22	792	180		406			179	27		7	252	36	18	126		45	27						
+	Б1.В.01	<b>Профессиональный модуль</b>	16	576	108		278			163	27													ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	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-4.1; ПК-4.2			
+	Б1.В.01.03	Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания методами in vivo, in vitro																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-4.1; ПК-4.2			
+	Б1.В.01.04	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	5	180	36		72			45	27										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-5.1			
+	Б1.В.01.05	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	4	144	36		72			36											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.2; ПК-4.2; ПК-5.2			
+	Б1.В.01.06	Научно-исследовательский семинар: Нутригеномика и технологии персонализированного питания	4	144			72			72											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2			
+	Б1.В.01.07	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2			
+	Б1.В.01.08	Организация и управление высокотехнологичными производствами	3	108	36		62			10											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2			
+	Б1.В.01.09	Современные методы модификации пищевых систем																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-4.1; ПК-4.2			
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>																						ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Генетика человека. Генетическое тестирование																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2			
-	Б1.В.ДВ.01.02	Геноника и здоровье человека																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2			
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>	3	108	36		64			8														ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Микробиом. Современные методы оценки	3	108	36		64			8											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2			
-	Б1.В.ДВ.02.02	Методы молекулярной и клеточной диагностики	3	108	36		64			8											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2			
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>	3	108	36		64			8		4	144	18	18	54					27	27		ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б1.В.ДВ.03.01	Оценка пищевого поведения и хронопитания	3	108	36		64			8		4	144	18	18	54					27	27	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Программы персонализированного питания	3	108	36		64			8		4	144	18	18	54					27	27	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2	
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)</b>										3	108	18	18	72								ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б1.В.ДВ.04.01	Методы изучения фактического питания	3	108	36		64			8		3	108	18	18	72					18	18	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Современные информационные технологии в персонализированном питании										3	108	18	18	72						18	18	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
<b>Блок 2. Практика</b>			5	180			36			144																
<b>Обязательная часть</b>																										
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)																			316	Департамент комплексных проектов	ОКП-1.1; ОКП-1.2; ОКП-1.3; ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-3.1; ОКП-3.2; ОКП-3.3; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-5.1; ОКП-5.2; ОКП-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3			
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Педагогическая практика																			317	Департамент партнёрств и наставничества	ОКП-6.1; ОКП-6.2; ОКП-7.1; ОКП-7.2			
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>			5	180			36			144																
+	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-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2			
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика										8	288								303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2			
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика										6	216								303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2			
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>												9	324													
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы										9	324								303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОКП-1; ОКП-2; ОКП-3; ОКП-4; ОКП-5; ОКП-6; ОКП-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5			
<b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>			1	36			18			18																
+	ФТД.01	Экспортно-импортный потенциал Дальнего Востока																			312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ПК-5.1; ПК-5.2			
+	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	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	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР					Конт роль	Всего		
ИТОГО (с факультативами)				1044								29	19 4/6		1152										32	20 1/6		2196								61	39 5/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044								29			1116										31			2160							60					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			54											56													55												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			42											48														45											
	Аудиторная нагрузка			30,2											28,4														29,3											
	Контактная работа			30,2											28,4														29,3											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1044	548	204	36	308			433	63	29	ТО: 18 1/6 Э: 1 1/2		1116	530	162		368			514	72	31	ТО: 18 2/3 Э: 1 1/2		2160	1078	366	36	676		947	135	60	ТО: 36 5/6 Э: 3			
1	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	За(3)	252	110	46		64			142		7		Эк(3) Оц(3)	324	108	54		54			162	54	9		Эк(3) За(3) Оц(3)	576	218	100		118		304	54	16			123	
2	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	За	72	36	18		18			36		2		Эк Оц	108	36	18		18			54	18	3		Эк Оц	180	72	36		36		90	18	5			316	123
3	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем													Эк Оц	108	36	18		18			54	18	3		Эк Оц	108	36	18		18		54	18	3			312	2
4	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов													Эк Оц	108	36	18		18			54	18	3		Эк Оц	108	36	18		18		54	18	3			312	2
5	Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (СДТО)	За	72	38	10		28			34		2														За	72	38	10		28		34		2			334	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			334	1
7	Б1.О.02	Профессиональные навыки в области биотехнологии, биоэкономики и систем управления	Эк(2) За Оц(2)	324	108	54		54			180		9														Эк(2) За Оц(2)	324	108	54		54		180	36	9				1
8	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)	Эк Оц	108	36	18		18			54		3														Эк Оц	108	36	18		18		54	18	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 Оц	108	36	18		18			54		3														Эк Оц	108	36	18		18		54	18	3			303	1
11	Б1.В.01	Профессиональный модуль	Эк За	252	194	68	36	90			31		7		Эк(3) За Оц(2)	540	350	108		242			172	18	15		Эк(4) За(2) Оц(2)	792	544	176	36	332		203	45	22			123	
12	Б1.В.01.01	Instrumental high-tech methods for studying biological objects (Инструментальные высокотехнологические методы исследований биологических объектов)													Эк	144	54	18		36			72	18	4		Эк	144	54	18		36		72	18	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	Методы оценки эффективности специализированных и функциональных продуктов питания методами in vivo, in vitro													Эк Оц	144	108	36		72			36		4		Эк Оц	144	108	36		72		36		4			303	2
15	Б1.В.01.06	Научно-исследовательский семинар: Нутригеномика и технологии персонализированного питания													За	108	72			72			36		3		За	108	72		72		36		3			303	23	
16	Б1.В.01.07	Основы персонализированного питания, нутрициология, диетология и физиология питания	Эк	144	104	50		54			13		4														Эк	144	104	50		54		13	27	4			303	1
17	Б1.В.01.09	Современные методы модификации пищевых систем													Эк Оц	144	116	54		62			28		4		Эк Оц	144	116	54		62		28		4			303	2
18	Б1.В.ДВ.01.01	Генетика человека. Генетическое тестирование	За	108	100	36		64			8		3														За	108	100	36		64		8		3			303	1
19	Б1.В.ДВ.01.02	Геномика и здоровье человека	За	108	100	36		64			8		3														За	108	100	36		64		8		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	
ПРАКТИКИ			(План)																																					
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																					
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(3) За(6) ЗаО(2) Оц(2)										Эк(6) За(2) ЗаО(2) Оц(5)										Эк(9) За(8) ЗаО(3) Оц(7)																
КАНИКУЛЫ													5/6												9 1/6													10		

№	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	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль					Всего				
ИТОГО (с факультативами)				<b>1116</b>									<b>31</b>	19 4/6		<b>1080</b>										<b>30</b>	20 1/6		<b>2196</b>									<b>61</b>	39 5/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1080</b>									<b>30</b>			<b>1080</b>										<b>30</b>			<b>2160</b>								<b>60</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>56</b>												<b>48,3</b>													<b>52,2</b>													
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>42</b>												<b>18</b>													<b>30</b>													
	Аудиторная нагрузка			<b>36,3</b>												<b>38,6</b>													<b>37,5</b>													
	Контактная работа			<b>36,3</b>												<b>38,6</b>													<b>37,5</b>													
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>				<b>1080</b>	<b>658</b>	<b>198</b>		<b>460</b>			<b>359</b>	<b>63</b>	<b>30</b>	ТО: 18 1/6 Э: 1 1/2		<b>252</b>	<b>180</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>126</b>			<b>45</b>	<b>27</b>	<b>7</b>	ТО: 4 2/3 Э: 1 1/2		<b>1332</b>	<b>838</b>	<b>234</b>	<b>18</b>	<b>586</b>		<b>404</b>	<b>90</b>	<b>37</b>	ТО: 22 5/6 Э: 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	Эк(2) За(2) Оц	576	386	108		278			163	27	16															Эк(2) За(2) Оц	576	386	108		278		163	27	16			123		
4	Б1.В.01.04	Прогрессивные технологии хранения и упаковки продуктов питания	Эк	180	108	36		72			45	27	5															Эк	180	108	36		72		45	27	5			303	3	
5	Б1.В.01.05	Управление качеством и безопасностью на высокотехнологичных производствах продуктов питания	Эк Оц	144	108	36		72			36		4															Эк Оц	144	108	36		72		36		4			303	3	
6	Б1.В.01.06	Научно-исследовательский семинар: Нутригеномика и технологии персонализированного питания	За	144	72			72			72		4															За	144	72			72		72		4			303	23	
7	Б1.В.01.08	Организация и управление высокотехнологичными производствами	За	108	98	36		62			10		3															За	108	98	36		62		10		3			303	3	
8	Б1.В.ДВ.02.01	Микробиом. Современные методы оценки	За	108	100	36		64			8		3															За	108	100	36		64		8		3			303	3	
9	Б1.В.ДВ.02.02	Методы молекулярной и клеточной диагностики	За	108	100	36		64			8		3															За	108	100	36		64		8		3			303	3	
10	Б1.В.ДВ.03.01	Оценка пищевого поведения и хронопитания	За	108	100	36		64			8		3			Эк	144	90	18	18	54		27	27	4			Эк За	252	190	54	18	118		35	27	7			303	34	
11	Б1.В.ДВ.03.02	Программы персонализированного питания	За	108	100	36		64			8		3			Эк	144	90	18	18	54		27	27	4			Эк За	252	190	54	18	118		35	27	7			303	34	
12	Б1.В.ДВ.04.01	Методы изучения фактического питания														За	108	90	18		72		18		3			За	108	90	18		72		18		3			303	4	
13	Б1.В.ДВ.04.02	Современные информационные технологии в персонализированном питании														За	108	90	18		72		18		3			За	108	90	18		72		18		3			303	4	
14	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ЗаО	180	36			36			144		5															ЗаО	180	36			36		144		5			316	3	
15	ФТД.02	Математическая обработка экспериментальных данных	За	36	18			18			18		1															За	36	18			18		18		1			318	3	
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)												504	72				72	432		14	8			504	72				72	432		14	8						
	Б2.В.02(П)	Производственная практика. Технологическая (проектно-технологическая) практика	ЗаО												ЗаО	288	36				36	252		8	4 1/2			ЗаО	288	36			36	252		8	4 1/2			303	4	
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	ЗаО												ЗаО	216	36				36	180		6	3 1/2			ЗаО	216	36			36	180		6	3 1/2			303	4	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(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												Эк	324	18				18	270	36	9	6			Эк	324	18				18	270	36	9	6			303	4
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>				Эк(3) За(5) ЗаО Оц											Эк(2) За ЗаО(2)											Эк(5) За(6) ЗаО(3) Оц																
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																						5/6		9 1/6		10