

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 бакалавриата

19.03.01

19.03.01 Биотехнология

Профиль: Пищевая биотехнология и инженерия

Кафедра: Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки

2024

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 736 от 10.08.2021

Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
26	ХИМИЧЕСКОЕ, ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ

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







Считать в плане	Индекс	Наименование	Курс 4																		Закрепленная кафедра		Компетенции
			Семестр 7									Семестр 8									Код	Наименование	
			з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль			
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>			23	828	560	224	72	264		160	108	5	180	92	44		48		61	27			
<b>Обязательная часть</b>			2	72	20	8		12		52		5	180	92	44		48		61	27			
+	Б1.О.01	<b>Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей</b>																				УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-10.4	
+	Б1.О.01.01	Философия																		140	Департамент философии и религиоведения	УК-4.2; УК-5.1	
+	Б1.О.01.02	История России																		137	Департамент истории и археологии	УК-4.2; УК-5.1	
+	Б1.О.01.03	Иностранный язык																		317	Департамент партнёрств и наставничества	УК-4.2; УК-4.3; УК-5.2	
+	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности																		233	Департамент природно-технических систем и техносферной безопасности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5	
+	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт																		152	Департамент физического воспитания	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3	
+	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту																		152	Департамент физического воспитания	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3	
+	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности																		247	Департамент прикладной экономики	УК-9.1; УК-9.2	
+	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности																		316	Департамент комплексных проектов	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2	
+	Б1.О.01.09	Правоведение																		83	Теории истории государства и права	УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-10.4	
+	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации																		76	Русского языка и литературы	УК-4.2; УК-4.3; УК-5.3	
+	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение																		139	Департамент социальных наук	УК-3.3; УК-3.4; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5	
+	Б1.О.01.12	Основы российской государственности																		317	Департамент партнёрств и наставничества	УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7	
+	Б1.О.02	<b>Общешкольный блок дисциплин / модулей</b>	2	72	20	8		12		52	2	72	20	8		12		52			<b>УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; 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-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2</b>		
+	Б1.О.02.01	<b>FEFU Digital Core</b>																				<b>УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2</b>	
+	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1	
+	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-6.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2	
+	Б1.О.02.02	Математика																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-1.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.03	Физика																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-1.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия																		318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.05	Органическая химия																		318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа																		318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия																		318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия																		318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования																		318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.11	Биоинформатика																		318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-1.2; УК-2.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2	
+	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии																		303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.14	Проектный практикум	2	72	20	8		12		52	2	72	20	8		12		52	316	Департамент комплексных проектов	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2		
+	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции																		303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.05	Пищевая микробиология																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности									3	108	72	36		36		9	27	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.09	Биоэкономика																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-1.1; УК-1.2; УК-9.1; УК-9.2	









Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
УК-1.1	Осуществляет поиск, сбор информации с помощью компьютерных технологий	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
Б1.О.09	Биоэкономика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.2	Применяет информационные продукты для обработки и анализа информации, следуя принципам критической оценки и верификации источников	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.09	Биоэкономика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
УК-2.1	Применяет инструменты и методы из различных областей знания для решения поставленных задач	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности	
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Факультативы	
ФТД.01.01	Введение в профессиональную деятельность	
УК-2.2	Определяет способы решения задачи в рамках поставленной цели	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Факультативы	
ФТД.01.01	Введение в профессиональную деятельность	
УК-2.3	Выбирает и анализирует правовые нормы, которые подлежат использованию при решении задач в рамках поставленной цели	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.09	Правоведение	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.4	Выбирает оптимальные способы решения задач на основе предписаний правовых норм	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.09	Правоведение	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.5	Применяет правила юридической техники при документальном оформлении принятых решений	-

	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.09	Правоведение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3		Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
УК-3.1		Использует стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности	
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.14	Проектный практикум	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2		Предпринимает инициативные действия при работе в команде	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности	
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.14	Проектный практикум	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.3		Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.14	Проектный практикум	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.4		Соблюдает социальные нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.14	Проектный практикум	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4		Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
УК-4.1		Применяет информационные продукты в деловой коммуникации для достижения поставленной цели	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2		Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей профессиональной деятельности	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.01	Философия	
	Б1.О.01.02	История России	
	Б1.О.01.03	Иностранный язык	
	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	

	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3		Грамотно и эффективно выстраивает деловую устную и письменную коммуникацию с представителями других национальностей и культур на иностранных языках и государственном языке РФ	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.03	Иностранный язык	
	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5		Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
УК-5.1		Воспринимает межкультурное разнообразие общества и особенности взаимодействия в нем в социально-историческом, этическом и философском контекстах	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.01	Философия	
	Б1.О.01.02	История России	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2		Понимает разнообразие сообществ различных регионов на основе знаний об особенностях их развития и взаимодействия	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.03	Иностранный язык	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.3		Учитывает особенности культурного разнообразия общества, ключевые аспекты развития Азиатско-Тихоокеанского региона	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.4		Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.5		Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.6		Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.7		Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личного характера	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6		Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК

УК-6.1	Применяет цифровые инструменты для организации своей работы и саморазвития	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2	Выбирает и применяет цифровые технологии для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.3	Применяет принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.4	Взаимодействует с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.5	Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
УК-7.1	Понимает роль физической культуры и спорта в современном обществе, в жизни человека, подготовке его к социальной и профессиональной деятельности, значение физкультурно-спортивной активности в структуре здорового образа жизни и особенности планирования оптимального двигательного режима с учетом условий будущей профессиональной деятельности	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт	
Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7.2	Использует методику самоконтроля для определения уровня здоровья и физической подготовленности в соответствии с нормативными требованиями и условиями будущей профессиональной деятельности	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт	
Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7.3	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, регулярно занимаясь физическими упражнениями	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт	
Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
УК-8.1	Идентифицирует опасные и вредные факторы, прогнозируя возможные последствия их воздействия в повседневной жизни, в производственной деятельности, в условиях чрезвычайных ситуаций, включая радиационное, химическое и биологическое заражения	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.2	Предлагает средства и методы профилактики опасностей и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.3	Разрабатывает мероприятия по защите населения и персонала в условиях реализации опасностей, в том числе и при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.4	Реализует способы здоровьесберегающих технологий с учетом физиологических особенностей организма	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.5	Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью, выполняет поставленные задачи, предусмотренные общевоинским уставом	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-9.1	Прогнозирует результаты личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата предпринимательской деятельности	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности	
Б1.О.09	Биоэкономика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.2	Применяет базовые экономические знания для решения задач в различных областях жизнедеятельности	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности	
Б1.О.09	Биоэкономика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
УК-10.1	Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.09	Правоведение	

	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.2		Принимает участие в планировании, организации и проведении мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение правового нигилизма, в том числе в части противодействия коррупции, экстремизму, терроризму и др.	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.09	Правоведение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.3		Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.09	Правоведение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.4		Понимает необходимость получения основ военно-политической и правовой подготовки для формирования гражданской позиции и предотвращения правового нигилизма, в том числе в части противодействия коррупции, экстремизму, терроризму и др.	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.09	Правоведение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1		Способен изучать, анализировать, использовать биологические объекты и процессы, основываясь на законах и закономерностях математических, физических, химических и биологических наук и их взаимосвязях	ОПК
ОПК-1.1		Изучает, анализирует и применяет базовые знания и законы, закономерности физико-математических и математических наук для биотехнологии	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.02	Математика	
	Б1.О.02.03	Физика	
	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	
	Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	
	Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2		Использует основные закономерности химической науки и фундаментальные химические понятия при решении конкретных биотехнологических задач	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия	
	Б1.О.02.05	Органическая химия	
	Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
	Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия	
	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	
	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	
	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	
	Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	
	Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

ОПК-1.3	Применяет знания биологического разнообразия и использует методы наблюдения, идентификации, классификации, воспроизводства и культивирования живых объектов для решения профессиональных задач; применяет знания основ эволюционной теории, использует современные представления о структурно-функциональной организации генетической информации живых объектов и методы молекулярной биологии, генетики и биологии развития для исследования механизмов онтогенеза и филогенеза в профессиональной деятельности	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология	
Б1.О.02.11	Биоинформатика	
Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	
Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	
Б1.О.05	Пищевая микробиология	
Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ профессиональной информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, включая проведение расчетов и моделирование, с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК
ОПК-2.1	Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ цифровых данных, представляет в требуемом формате с использованием информационных, цифровых и сетевых технологий, включая проведение расчетов и моделирование, с учетом основных требований информационной безопасности	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
Б1.О.02.11	Биоинформатика	
Б1.О.02.14	Проектный практикум	
Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Осуществляет использование современных информационных технологий в своей профессиональной деятельности, в том числе баз данных и пакетов прикладных программ	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
Б1.О.02.11	Биоинформатика	
Б1.О.02.14	Проектный практикум	
Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен принимать участие в разработке алгоритмов и программ, пригодных для практического применения в сфере своей профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-3.1	Умеет применять готовые алгоритмы и программы, пригодные для практического применения в биотехнологии	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
Б1.О.02.11	Биоинформатика	

	Б1.О.02.14	Проектный практикум	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2		Разрабатывает алгоритмы и программы по основным закономерностям, применяемым в биотехнологии	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
	Б1.О.02.11	Биоинформатика	
	Б1.О.02.14	Проектный практикум	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4		Способен проектировать отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства на основе применения базовых инженерных и технологических знаний	ОПК
ОПК-4.1		Производит расчеты для проектирования производств биотехнологической продукции, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика	
	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	
	Б1.О.02.14	Проектный практикум	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2		Применяет принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства биотехнологической продукции	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика	
	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	
	Б1.О.02.14	Проектный практикум	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5		Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции	ОПК
ОПК-5.1		Использует правила эксплуатации технологического оборудования и вспомогательных систем, используемых в выполняемом биотехнологическом процессе	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	
	Б1.О.02.14	Проектный практикум	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2		Контролирует количественные и качественные показатели получаемой биотехнологической продукции	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	
	Б1.О.02.14	Проектный практикум	



	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6		Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил	ОПК
ОПК-6.1		Разрабатывает составные части технологической документации для биотехнологических процессов, учитывая действующие международные и государственные действующие нормы, правила и стандарты	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.14	Проектный практикум	
	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством	
	Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6.2		Применяет знания характеристик основного технологического оборудования и вспомогательных систем, использующихся в выполняемом биотехнологическом процессе	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.14	Проектный практикум	
	Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7		Способен проводить экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы	ОПК
ОПК-7.1		Применяет в научно-исследовательской деятельности в сфере биотехнологий новые методы исследований с учетом правил соблюдения авторских прав	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.02.02	Математика	
	Б1.О.02.03	Физика	
	Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия	
	Б1.О.02.05	Органическая химия	
	Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
	Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия	
	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	
	Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология	
	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	
	Б1.О.02.11	Биоинформатика	
	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	
	Б1.О.02.14	Проектный практикум	
	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством	
	Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	
	Б1.О.05	Пищевая микробиология	
	Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
	Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности	
	Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	

Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7.2	Проводит экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывает и интерпретирует экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.02	Математика	
Б1.О.02.03	Физика	
Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия	
Б1.О.02.05	Органическая химия	
Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	
Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология	
Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	
Б1.О.02.11	Биоинформатика	
Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	
Б1.О.02.14	Проектный практикум	
Б1.О.03	Товароведение и управление качеством	
Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	
Б1.О.05	Пищевая микробиология	
Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский;	
ПК-1	Способен к проведению научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок по отдельным разделам темы	ПК
ПК-1.1	Проводит научно-исследовательские и опытно-конструкторские разработки по отдельным разделам темы	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.14	Проектный практикум	
Б1.В.04	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.В.07	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Гомеостаз и питание	
Б1.В.ДВ.03.02	Нутрициология	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Факультативы	
ФТД.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	

ФТД.01.04	Основы экспортной деятельности	
ПК-1.2	Осуществляет проведение работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.14	Проектный практикум	
Б1.В.05	Состав и структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б1.В.07	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные ингредиенты в производстве продуктов функционального и специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.03.01	Гомеостаз и питание	
Б1.В.ДВ.03.02	Нутрициология	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Факультативы	
ФТД.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	
ФТД.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	
ФТД.01.04	Основы экспортной деятельности	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий;	
ПК-2	Способен к оперативному управлению производством биотехнологической продукции	ПК
ПК-2.1	Проводит организационно-технические мероприятия для обеспечения производства биотехнологической продукции	-
Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	
Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств	
Б1.В.ДВ.04.01	Охрана труда и производственная санитария	
Б1.В.ДВ.04.02	Промышленная экология	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.2	Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	-
Б1.В.06	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	
Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	

Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2.3	Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	-
Б1.В.01	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	
Б1.В.03	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.04	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.В.05	Состав и структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б1.В.ДВ.01.01	Биотехнология продуктов питания специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные ингредиенты в производстве продуктов функционального и специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья	
Б1.В.ДВ.02.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств	
Б1.В.ДВ.06.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции	
Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Факультативы	
ФТД.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	
ПК-3	Способен к осуществлению контроля качества биотехнологической продукции на всех этапах производственного процесса	ПК
ПК-3.1	Проводит анализ качества и производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости	-
Б1.В.04	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.В.05	Состав и структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б1.В.07	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	
Б1.В.ДВ.05.01	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы разработки нормативной документации и теххимический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.06.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции	
Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.2	Контролирует качество сырья и материалов на производстве биотехнологической продукции	-
Б1.В.04	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.В.05	Состав и структурно-технологические свойства пищевых систем	

Б1.В.07	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы разработки нормативной документации и теххимический контроль на предприятиях отрасли	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3.3	Контролирует параметры технологического процесса производства биотехнологической продукции	-
Б1.В.01	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	
Б1.В.03	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.04	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.В.05	Состав и структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б1.В.07	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Биотехнология продуктов питания специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные ингредиенты в производстве продуктов функционального и специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья	
Б1.В.ДВ.02.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств	
Б1.В.ДВ.03.01	Гомеостаз и питание	
Б1.В.ДВ.03.02	Нутрициология	
Б1.В.ДВ.05.01	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы разработки нормативной документации и теххимический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.06.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции	
Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Факультативы	
ФТД.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	
ФТД.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	
Тип задач проф. деятельности:	производственно-технологический;	
ПК-4	Способен к разработке предложений по совершенствованию биотехнологий с использованием современных методов проектирования	ПК
ПК-4.1	Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	-
Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	
Б1.В.06	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	

Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4.2	Проводит технологические испытания новых видов биотехнологической продукции	-
Б1.В.01	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	
Б1.В.03	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.04	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.В.05	Состав и структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б1.В.ДВ.01.01	Биотехнология продуктов питания специализированного назначения	
Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья	
Б1.В.ДВ.02.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств	
Б1.В.ДВ.05.01	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции	
Б1.В.ДВ.05.02	Основы разработки нормативной документации и теххимический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.06.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции	
Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Факультативы	
ФТД.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	
ПК-5	Способен к организации и ведению технологического процесса производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК
ПК-5.1	Ведет основные технологические процессы производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	-
Б1.В.01	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	
Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	
Б1.В.03	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.06	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
Б1.В.07	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	
Б1.В.ДВ.01.01	Биотехнология продуктов питания специализированного назначения	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	

Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5.2	Проводит стандартные и сертификационные испытания производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	-
Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	
Б1.В.04	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.В.05	Состав и структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-5.3	Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	-
Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	
Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	
Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств	
Б1.В.ДВ.04.01	Охрана труда и производственная санитария	
Б1.В.ДВ.04.02	Промышленная экология	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
Б1		Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.0		Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1
Б1.0.01		Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-10.4
Б1.0.01.01	140	Философия	УК-4.2; УК-5.1
Б1.0.01.02	137	История России	УК-4.2; УК-5.1
Б1.0.01.03	317	Иностранный язык	УК-4.2; УК-4.3; УК-5.2
Б1.0.01.04	233	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5
Б1.0.01.05	152	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.0.01.06	152	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.0.01.07	247	Основы экономической грамотности	УК-9.1; УК-9.2
Б1.0.01.08	316	Основы проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2
Б1.0.01.09	83	Правоведение	УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-10.4
Б1.0.01.10	76	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	УК-4.2; УК-4.3; УК-5.3
Б1.0.01.11	139	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	УК-3.3; УК-3.4; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5
Б1.0.01.12	317	Основы российской государственности	УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7
Б1.0.02		Общешкольный блок дисциплин / модулей	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; 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-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.0.02.01		FEFU Digital Core	УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.0.02.01.01	312	Основы цифровой грамотности	УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1
Б1.0.02.01.02	312	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	УК-6.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.0.02.02	312	Математика	ОПК-1.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.03	312	Физика	ОПК-1.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.04	318	Общая и неорганическая химия	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.05	318	Органическая химия	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.06	318	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.07	318	Физическая и коллоидная химия	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.08	318	Биохимия и пищевая химия	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.09	312	Общая биология и микробиология	ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.10	318	Инструментальные методы исследования	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.11	318	Биоинформатика	ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.12	312	Инженерная и компьютерная графика	УК-1.2; УК-2.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.0.02.13	303	Основы биотехнологии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.14	316	Проектный практикум	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.0.03	312	Товароведение и управление качеством	ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2



Б1.О.04	303	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.О.05	312	Пищевая микробиология	ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.О.06	312	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.О.07	312	Защита интеллектуальной собственности	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.О.08	312	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.О.09	312	Биоэкономика	УК-1.1; УК-1.2; УК-9.1; УК-9.2
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	303	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.2; ПК-5.1
Б1.В.02	303	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	ПК-2.1; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.03	303	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.2; ПК-5.1
Б1.В.04	303	Основные принципы переработки пищевого сырья	ПК-1.1; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.2; ПК-5.2
Б1.В.05	303	Состав и структурно-технологические свойства пищевых систем	ПК-1.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.2; ПК-5.2
Б1.В.06	303	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-5.1
Б1.В.07	303	Методы моделирования продуктов питания	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-5.1
Б1.В.08	303	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.3
Б1.В.09	303	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.01		Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.2; ПК-5.1
Б1.В.ДВ.01.01	303	Биотехнология продуктов питания специализированного назначения	ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.2; ПК-5.1
Б1.В.ДВ.01.02	303	Нетрадиционные ингредиенты в производстве продуктов функционального и специализированного назначения	ПК-1.2; ПК-2.3; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.02		Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.02.01	303	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья	ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.02.02	303	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств	ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.03		Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.03.01	303	Гомеостаз и питание	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.03.02	303	Нутрициология	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.04		Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-2.1; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.04.01	303	Охрана труда и производственная санитария	ПК-2.1; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.04.02	303	Промышленная экология	ПК-2.1; ПК-5.3
Б1.В.ДВ.05		Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.05.01	312	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.2

Б1.В.ДВ.05.02	312	Основы разработки нормативной документации и теххимический контроль на предприятиях отрасли	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.06		Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.3; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.06.01	312	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции	ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.3; ПК-4.2
Б1.В.ДВ.06.02	303	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.3; ПК-4.2
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; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.О.01(У)	317	Учебная практика. Ознакомительная практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б2.О.02(У)	316	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б2.О.03(П)	317	Производственная практика. Технологическая практика	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б2.О.04(П)	316	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б2.О.05(П)	316	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б2.В.01(П)	303	Производственная практика. Преддипломная практика	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б3		Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; 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	303	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; 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	УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
ФТД.01		Факультативы	УК-2.1; УК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.2
ФТД.01.01	303	Введение в профессиональную деятельность	УК-2.1; УК-2.2
ФТД.01.02	312	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	ПК-1.2; ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.2
ФТД.01.03	303	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.3
ФТД.01.04	312	Основы экспортной деятельности	ПК-1.1; ПК-1.2

№	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	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР
ИТОГО (с факультативами)				<b>1080</b>								<b>30</b>	19 4/6		<b>1188</b>									<b>31</b>	22 1/6		<b>2268</b>								<b>61</b>	41 5/6								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1044</b>								<b>29</b>			<b>1188</b>									<b>31</b>			<b>2232</b>							<b>60</b>										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>53,5</b>											<b>53,6</b>												<b>53,6</b>																	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>51</b>											<b>54</b>												<b>52,5</b>																	
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>32,6</b>											<b>33,1</b>												<b>32,9</b>																	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>32,6</b>											<b>33,1</b>												<b>32,9</b>																	
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)														<b>3,8</b>												<b>1,9</b>																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				<b>1044</b>	<b>542</b>	<b>168</b>	<b>90</b>	<b>284</b>			<b>349</b>	<b>153</b>	<b>29</b>	ТО: 16 2/3 2,3		<b>1188</b>	<b>706</b>	<b>220</b>	<b>162</b>	<b>324</b>			<b>320</b>	<b>162</b>	<b>31</b>	ТО: 19 1/6 2,3		<b>2232</b>	<b>1248</b>	<b>388</b>	<b>252</b>	<b>608</b>		<b>669</b>	<b>315</b>	<b>60</b>	ТО: 35 5/6 2,6							
1	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	Эк За(4) ЗаО	<b>432</b>	308	60		248			97	27	12		Эк(2) За(4)	<b>468</b>	292	58		234			122	54	11		Эк(3) За(8) ЗаО	<b>900</b>	600	118		482			219	81	23			123456				
2	Б1.О.01.02	История России	За	<b>72</b>	58	22		36			14		2		За	<b>72</b>	58	22		36			14		2		За(2)	<b>144</b>	116	44		72			28		4		137	12				
3	Б1.О.01.03	Иностранный язык	Эк	<b>72</b>	36			36			9	27	2		Эк	<b>72</b>	36			36			9	27	2		Эк(2)	<b>144</b>	72			72			18	54	4		317	12				
4	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	За	<b>72</b>	54	18		36			18		2														За	<b>72</b>	54	18		36			18		2		233	13				
5	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт	За	<b>72</b>	70	2		68			2		2														За	<b>72</b>	70	2		68			2		2		152	1				
6	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту													За	<b>72</b>	72			72							За	<b>72</b>	72			72							152	23456				
7	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности													Эк	<b>72</b>	36	18		18			9	27	2		Эк	<b>72</b>	36	18		18			9	27	2		247	2				
8	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности													За	<b>108</b>	54	18		36			54		3		За	<b>108</b>	54	18		36			54		3		316	2				
9	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации													За	<b>72</b>	36			36			36		2		За	<b>72</b>	36			36			36		2		76	2				
10	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	За	<b>72</b>	36			36			36		2														За	<b>72</b>	36			36			36		2		139	1				
11	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	ЗаО	<b>72</b>	54	18		36			18		2														ЗаО	<b>72</b>	54	18		36			18		2		317	1				
12	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	Эк(3)	<b>612</b>	234	108		90			36		252	126	17												Эк(7) За	<b>1332</b>	648	270	252	126			450	234	37			12345678				
13	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core													Эк	<b>108</b>	54	18		36			27	27	3		Эк	<b>108</b>	54	18		36			27	27	3		234					
14	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности													Эк	<b>108</b>	54	18		36			27	27	3		Эк	<b>108</b>	54	18		36			27	27	3		312	2				
15	Б1.О.02.02	Математика	Эк	<b>180</b>	72	36		36			54	54	5		Эк	<b>180</b>	90	36		54			63	27	5		Эк(2)	<b>360</b>	162	72		90			117	81	10		312	12				
16	Б1.О.02.03	Физика	Эк	<b>216</b>	72	36		36			108	36	6		Эк	<b>180</b>	90	36		54			63	27	5		Эк(2)	<b>396</b>	162	72	90				171	63	11		312	12				
17	Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия	Эк	<b>216</b>	90	36		54			90	36	6														Эк	<b>216</b>	90	36		54			90	36	6		318	1				
18	Б1.О.02.05	Органическая химия													Эк	<b>144</b>	90	36		54			27	27	4		Эк	<b>144</b>	90	36		54			27	27	4		318	2				
19	Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа													За	<b>108</b>	90	36		54			18		3		За	<b>108</b>	90	36		54			18		3		318	2				
20	ФТД.01	Факультативы	За	<b>36</b>	8	4		4			28		1														За	<b>36</b>	8	4		4			28		1			1567				
21	ФТД.01.01	Введение в профессиональную деятельность	За	<b>36</b>	8	4		4			28		1														За	<b>36</b>	8	4		4			28		1		303	1				
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>			Эк(4) За(5) ЗаО										Эк(6) За(5)										Эк(10) За(10) ЗаО																					
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																									
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																									
<b>КАНИКУЛЫ</b>													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	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР
ИТОГО (с факультативами)				1152								30	20 4/6		1152										30	21 1/6		2304											60	41 5/6				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1152								30			1152										30			2304										60						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			56											54,5												55,3																	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54											54												54																	
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			31,8											31,4												31,6																	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			31,8											31,4												31,6																	
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			4											4												4																	
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>				1152	644	204	216	224			364	144	30	ТО: 18 Э: 2 2/3		1152	642	216	90	336			348	162	30	ТО: 18 Э: 1/6 Э: 2,3		2304	1286	420	306	560			712	306	60	ТО: 36 Э: 1/6 Э: 5 2/3						
1	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	За(3)	252	174	34		140			78		5		За(2)	144	108	18		90			36		2		За(5)	396	282	52		230		114		7		123456						
2	Б1.О.01.01	Философия	За	108	54	18		36			54		3														За	108	54	18		36		54		3		140	3					
3	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	За	72	48	16		32			24		2														За	72	48	16		32		24		2		233	13					
4	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72			72							За	72	72			72							За(2)	144	144			144						152	23456					
5	Б1.О.01.09	Правоведение													За	72	36	18		18			36		2		За	72	36	18		18		36		2		83	4					
6	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	Эк(3) За(4)	900	470	170	216	84			286	144	25		Эк(2) За	288	146	44		102			79	63	8		Эк(5) За(5)	1188	616	214	216	186		365	207	33			12345678					
7	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	За	72	36			36			36		2		Эк	72	36			36			9	27	2		Эк За	144	72			72		45	27	4			234					
8	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	За	72	36			36			36		2		Эк	72	36			36			9	27	2		Эк За	144	72			72		45	27	4			312	34				
9	Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия	Эк	180	90	36	54				54	36	5														Эк	180	90	36	54			54	36	5			318	3				
10	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	Эк	180	90	36	54				36	54	5														Эк	180	90	36	54			36	54	5			318	3				
11	Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология	Эк	180	90	36	54				36	54	5														Эк	180	90	36	54			36	54	5			312	3				
12	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	За	108	90	36	54				18		3														За	108	90	36	54			18		3			318	3				
13	Б1.О.02.11	Биоинформатика													Эк	144	90	36		54			18	36	4		Эк	144	90	36		54		18	36	4			318	4				
14	Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика	За	108	54	18		36			54		3														За	108	54	18		36		54		3			312	3				
15	Б1.О.02.14	Проектный практикум	За	72	20	8		12			52		2		За	72	20	8		12			52		2		За(2)	144	40	16		24		104		4			316	345678				
16	Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции													Эк	108	72	36	18	18			9	27	3		Эк	108	72	36	18	18		9	27	3			303	4				
17	Б1.О.05	Пищевая микробиология													Эк	108	68	32	36				4	36	3		Эк	108	68	32	36			4	36	3			312	4				
18	Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания													Эк	108	68	32	36				4	36	3		Эк	108	68	32	36			4	36	3			312	4				
19	Б1.О.09	Биоэкономика													За	108	54	18		36			54		3		За	108	54	18		36		54		3			312	4				
20	Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья													За	108	90	36		54			18		3		За	108	90	36		54		18		3			303	4				
21	Б1.В.ДВ.02.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств													За	108	90	36		54			18		3		За	108	90	36		54		18		3			303	4				
22	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика													ЗаО	180	36			36			144		5		ЗаО	180	36			36		144		5			317	4				
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>			Эк(3) За(7)										Эк(5) За(5) ЗаО										Эк(8) За(12) ЗаО																					
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																									
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																									
<b>КАНИКУЛЫ</b>													1										7										8											

№	Индекс	Наименование	Семестр 5											Семестр 6											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)				1116									29	19 4/6		1300										35	23 1/6		2416										64	42 5/6								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044									27			1228										33			2272										60									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53												52,8													52,9																			
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54												54													54																			
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			32,6												29,4													31																			
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			32,6												29,4													31																			
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			4,4												2,3													3,4																			
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1044	614	224	198	192			268	162	27	ТО: 16 2/3 2: 3		1012	564	188	72	304			376	72	27	ТО: 17 5/6 2: 1 1/3		2056	1178	412	270	496			644	234	54	ТО: 34 1/2 2: 4 1/3										
1	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	За	72	72			72							За	40	40			40							За(2)	112	112			112							123456									
2	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72			72							За	40	40			40							За(2)	112	112			112							152	23456								
3	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	Эк За	252	110	44		66		97	45	7			За КП	72	20	8		12		52		2			Эк За(2) КП	324	130	52		78		149	45	9				12345678								
4	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	Эк	180	90	36		54		45	45	5															Эк	180	90	36		54		45	45	5				303	5							
5	Б1.О.02.14	Проектный практикум	За	72	20	8		12		52		2			За КП	72	20	8		12		52		2				За(2) КП	144	40	16		24		104		4				316	345678						
6	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством	Эк	180	90	36	54			45	45	5															Эк	180	90	36	54			45	45	5					312	5						
7	Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	Эк												За	108	90	36		54		18		3				За	108	90	36		54		18		3				312	6						
8	Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	Эк	144	90	36		54		18	36	4															Эк	144	90	36		54		18	36	4					303	5						
9	Б1.В.03	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья													Эк	144	108	36	36	36		9	27	4				Эк	144	108	36	36	36		9	27	4					303	6					
10	Б1.В.04	Основные принципы переработки пищевого сырья	Эк	144	90	36	54			18	36	4																Эк	144	90	36	54			18	36	4					303	5					
11	Б1.В.05	Состав и структурно-технологические свойства пищевых систем	За	144	90	36	54			54		4															За	144	90	36	54			54		4					303	5						
12	Б1.В.06	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности													За	108	90	36		54		18		3				За	108	90	36		54		18		3				303	6						
13	Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств													За	108	90	36		54		18		3				За	108	90	36		54		18		3				303	6						
14	Б1.В.ДВ.01.01	Биотехнология продуктов питания специализированного назначения													Эк	144	90	36	36	18		9	45	4				Эк	144	90	36	36	18		9	45	4					303	6					
15	Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные ингредиенты в производстве продуктов функционального и специализированного назначения													Эк	144	90	36	36	18		9	45	4				Эк	144	90	36	36	18		9	45	4					303	6					
16	Б1.В.ДВ.06.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции	За	108	72	36	36			36		3															За	108	72	36	36			36		3						312	5					
17	Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	За	108	72	36	36			36		3															За	108	72	36	36			36		3						303	5					
18	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)													ЗаО	288	36			36		252		8				ЗаО	288	36			36		252		8					316	6					
19	ФТД.01	Факультативы	За	72	36	18		18		36		2			За	72	36	18		18		36		2				За(2)	144	72	36		36		72		4					1567						
20	ФТД.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	За	72	36	18		18		36		2															За	72	36	18		18		36		2						312	5					
21	ФТД.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни													За	72	36	18		18		36		2				За	72	36	18		18		36		2					303	6					
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(4) За(5)											Эк(2) За(6) ЗаО КП											Эк(6) За(11) ЗаО КП																							
ПРАКТИКИ			(План)																																													
	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика													ЗаО	216	18			18	198		6	4				ЗаО	216	18			18	198		6	4					317	6					
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																													
КАНИКУЛЫ														2											5											7												

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										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)				<b>1080</b>								<b>30</b>	18 4/6		<b>1152</b>								<b>32</b>	22 1/6		<b>2232</b>							<b>62</b>	40 5/6																				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1008</b>							<b>28</b>				<b>1152</b>							<b>32</b>				<b>2160</b>						<b>60</b>																						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		<b>54</b>											<b>41,8</b>											<b>47,9</b>																												
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		<b>54</b>											<b>54</b>											<b>54</b>																												
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		<b>33,6</b>											<b>25,1</b>											<b>29,4</b>																												
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		<b>34,7</b>											<b>25,1</b>											<b>29,9</b>																												
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																																				
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>				<b>1008</b>	<b>578</b>	<b>224</b>	<b>72</b>	<b>264</b>	<b>18</b>	<b>322</b>	<b>108</b>	<b>28</b>	ТО: 16 2/3 Э: 2		<b>180</b>	<b>92</b>	<b>44</b>		<b>48</b>			<b>61</b>	<b>27</b>	<b>5</b>	ТО: 3 2/3 Э: 1/2		<b>1188</b>	<b>670</b>	<b>268</b>	<b>72</b>	<b>312</b>	<b>18</b>	<b>383</b>	<b>135</b>	<b>33</b>	ТО: 20 1/3 Э: 2 1/2																		
1	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	За КП	<b>72</b>	20	8		12		52		2		За	<b>72</b>	20	8		12		52		2			За(2) КП	<b>144</b>	40	16		24		104		4		12345678																	
2	Б1.О.02.14	Проектный практикум	За КП	<b>72</b>	20	8		12		52		2		За	<b>72</b>	20	8		12		52		2			За(2) КП	<b>144</b>	40	16		24		104		4		316 345678																	
3	Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности												Эк	<b>108</b>	72	36		36		9	27	3			Эк	<b>108</b>	72	36		36		9	27	3		312 8																	
4	Б1.В.01	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	Эк	<b>144</b>	108	36	36	36		9	27	4														Эк	<b>144</b>	108	36	36	36		9	27	4		303 7																	
5	Б1.В.07	Методы моделирования продуктов питания	Эк	<b>108</b>	72	36		36		9	27	3														Эк	<b>108</b>	72	36		36		9	27	3		303 7																	
6	Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	Эк	<b>144</b>	90	36	36	18		27	27	4														Эк	<b>144</b>	90	36	36	18		27	27	4		303 7																	
7	Б1.В.ДВ.03.01	Гомеостаз и питание	Эк	<b>144</b>	90	36		54		27	27	4														Эк	<b>144</b>	90	36		54		27	27	4		303 7																	
8	Б1.В.ДВ.03.02	Нутрициология	Эк	<b>144</b>	90	36		54		27	27	4														Эк	<b>144</b>	90	36		54		27	27	4		303 7																	
9	Б1.В.ДВ.04.01	Охрана труда и производственная санитария	За	<b>108</b>	90	36		54		18		3														За	<b>108</b>	90	36		54		18		3		303 7																	
10	Б1.В.ДВ.04.02	Промышленная экология	За	<b>108</b>	90	36		54		18		3														За	<b>108</b>	90	36		54		18		3		303 7																	
11	Б1.В.ДВ.05.01	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции	За	<b>108</b>	90	36		54		18		3														За	<b>108</b>	90	36		54		18		3		312 7																	
12	Б1.В.ДВ.05.02	Основы разработки нормативной документации и технохимический контроль на предприятиях отрасли	За	<b>108</b>	90	36		54		18		3														За	<b>108</b>	90	36		54		18		3		312 7																	
13	Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ЗаО	<b>180</b>	18				18	162		5														ЗаО	<b>180</b>	18				18	162		5		316 7																	
14	ФТД.01	Факультативы	За	<b>72</b>	36	18		18		36		2														За	<b>72</b>	36	18		18		36		2		1567																	
15	ФТД.01.04	Основы экспортной деятельности	За	<b>72</b>	36	18		18		36		2														За	<b>72</b>	36	18		18		36		2		312 7																	
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>			Эк(4) За(4) ЗаО КП										Эк За										Эк(5) За(5) ЗаО КП																															
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																				756 36										36 720										21 14											
	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа												ЗаО	216	18				18	198		6	4		ЗаО	216	18			18	198		6	4		316 8																	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика												ЗаО	540	18				18	522		15	10		ЗаО	540	18			18	522		15	10		303 8																	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																				216 18										216 18										18 162 36 6 4											
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы												Эк	216	18				18	162	36	6	4		Эк	216	18			18	162	36	6	4		303 8																	
<b>КАНИКУЛЫ</b>													1										8										9																					

		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
					Не менее	Факт												
	Итого (с факультативами)				199	247	61	30	31	60	30	30	64	29	35	62	30	32
	Итого по ОП (без факультативов)				198	240	60	29	31	60	30	30	60	27	33	60	28	32
Б1	Дисциплины (модули)	72%	28%	37.7%	180	189	60	29	31	55	30	25	46	27	19	28	23	5
Б1.О	Обязательная часть					136	60	29	31	52	30	22	17	12	5	7	2	5
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					53				3		3	29	15	14	21	21	
Б2	Практика	67%	33%	0%	12	45				5		5	14		14	26	5	21
Б2.О	Обязательная часть					30				5		5	14		14	11	5	6
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					15										15		15
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	6										6		6
ФТД	Факультативные дисциплины				1	7	1	1					4	2	2	2	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				53.6	-	53.5	53.6	-	56	54.5	-	53	52.8	-	54	41.8
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				53.6	-	51	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				32	-	32.6	33.1	-	31.8	31.4	-	32.6	29.4	-	34.7	25.1
		элективные дисциплины по физ.к.				2.6	-		3.8	-	4	4	-	4.4	2.3	-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				4292	-	542	706	-	644	606	-	614	528	-	560	92
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				328	-		72	-	72	72	-	72	40	-		
		Блок Б2				144	-			-		36	-		54	-	18	36
		Блок Б3				18	-			-			-			-		18
		Блок ФТД				116	-	8		-			-	36	36	-	36	
		Итого по всем блокам				4570	-	550	706	-	644	642	-	650	618	-	614	146
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					10	4	6	8	3	5	6	4	2	6	4	2
		ЗАЧЕТ (За)					9	4	5	12	7	5	9	4	5	4	3	1
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					1	1		1		1	2		2	3	1	2
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)											1		1	1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				37.54%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					69.2%												
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					60.18%												