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

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 736 от 10.08.2021

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО
13.021	РАБОТНИК В ОБЛАСТИ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.004	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
26	ХИМИЧЕСКОЕ, ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО
26.013	СПЕЦИАЛИСТ ПО КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА
26.024	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИИ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ
40.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИМ И ОПЫТНО-КОНСТРУКТОРСКИМ РАЗРАБОТКАМ

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

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Мес	Сентябрь			Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август						
Пн		22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14
Вт		23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15
Ср		24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16
Чт	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17
Пт	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	
Сб	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	
Вс	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																К	*					Э	*		*																	Э									К
Вт								*								К	*					Э																				Э									К
Ср																*	*					Э																				Э									К
Чт															К	*	*				Э																					Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Пт															К	*																	*					*					К									
Сб															К	*																		*									К									

Календарный учебный график 2026-2027 г.

Мес	Сентябрь			Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август						
Пн		21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13
Вт		22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14
Ср		23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15
Чт		24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16
Пт	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17
Сб	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	
Вс	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																К	*						Э	у	у	*	у	у	у	у	у	у	у	у	*	у	у	у	у	у	у	у	у	Э									К
Вт																К	*					Э	Э	*		у						у		у				у			у	у	Э									К
Ср								*								К	*					Э	Э	у		у						у		у				у			у	у	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Чт																*	*					Э	Э	у		у						у		у				у			у	у	Э									К
Пт															К	*	*					Э	у	у		у						у		у				у			у	Э	К									К
Сб															К	*						Э	у	у		у						*		у				*			у	Э	К									

Календарный учебный график 2027-2028 г.

Мес	Сентябрь			Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август						
Пн		20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11
Вт		21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12
Ср		22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13
Чт		23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14
Пт		24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15
Сб	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16
Вс	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																К						Э	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	*	у	у	у	у	у	*				П									
Вт																К						Э	у		у								у	*					у				П									

Ср																К	*					Э	Э	*		*								у	у					у	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Чт								*								К						Э	Э	у		у								у	у					П				Э									
Пт																*						Э	Э	у		у								у	у					П				Э									
Сб															К	*						Э	у	у		у								у	у					П				Э									

Календарный учебный график 2028-2029 г.

Мес			Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август				Сентябрь		
Пн	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17
Вт	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	
Ср	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	
Чт	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	
Пт	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	
Сб	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	
Вс	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн				п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	*	*	п	п	п	п	Э				Э	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Вт							п								К		п				п					Э							*	П					*														
Ср							п								К		п				Э					Э							П	*					П														
Чт							п								К		п				Э				*	П							П	П					П														
Пт							п								К		п				Э		*			П							П	П					П														
Сб							*								К		п				Э					П							П	П					П														

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
у п	Теоретическое обучение и практики	18 1/6	18 4/6	36 5/6	18 1/6	19 1/6	37 2/6	18 1/6	15 5/6	34	18 1/6	2 4/6	20 5/6	129
Э	Экзаменационные сессии	1 3/6	1 3/6	3	1 3/6	1	2 3/6	1 3/6	3/6	2	1 4/6	3/6	2 1/6	9 4/6
П	Производственная практика								4	4		13	13	17
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
К	Продолжительность каникул	6 дн	64 дн	70 дн	6 дн	64 дн	70 дн	6 дн	63 дн	69 дн	6 дн	64 дн	70 дн	279 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	9 дн	5 дн	14 дн	9 дн	5 дн	14 дн	9 дн	5 дн	14 дн	8 дн	5 дн	13 дн	55 дн
Продолжительность		154 дн	211 дн	365 дн	154 дн	211 дн	365 дн	154 дн	212 дн	366 дн	154 дн	211 дн	365 дн	

-	-	-	Формы пром. атт.						з.е.		Итого акад.часов						Курс 1																	
																	Семестр 1									Семестр 2								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Оценка	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)									189	189	7132	7132	4292	2336	504		29	1044	528	166	90	272		435	81	31	1180	674	214	162	298		425	81
Обязательная часть									140	140	5368	5368	3070	1938	360		29	1044	528	166	90	272		435	81	31	1180	674	214	162	298		425	81
+	Б1.О.01	**Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей**	**122**	**11112222333445566**	**1**			**122**	31	**31**	**1444**	**1444**	**1002**	**442**			12	**432**	**294**	**58**		**236**		**138**		11	**460**	**266**	**54**		**212**		**194**	
+	Б1.О.01.01	Философия		3					2	2	72	72	48	24																				
+	Б1.О.01.02	История России		12					4	4	144	144	116	28			2	72	58	22		36		14		2	72	58	22		36		14	
+	Б1.О.01.03	Иностранный язык	12					12	4	4	144	144	64	80			2	72	32			32		40		2	72	32			32		40	
+	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности		13					4	4	144	144	96	48			2	72	48	16		32		24										
+	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт		1					2	2	72	72	70	2			2	72	70	2		68		2										
+	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту		23456							328	328	328														64	64			64			
+	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности	2					2	2	2	72	72	32	40												2	72	32	16		16		40	
+	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности		2					3	3	108	108	48	60												3	108	48	16		32		60	
+	Б1.О.01.09	Правоведение		4					2	2	72	72	32	40																				
+	Б1.О.01.10	Эффективность речевой коммуникации		2					2	2	72	72	32	40												2	72	32			32		40	
+	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение		1					2	2	72	72	32	40			2	72	32			32		40										
+	Б1.О.01.12	Основы российской государственности			1				2	2	72	72	54	18			2	72	54	18		36		18										
+	Б1.О.01.13	Особенности коммуникации в Азии		56					2	2	72	72	50	22																				
+	Б1.О.02	**Общешкольный блок дисциплин / модулей**	**11122233445**	**333345678**	**2**	**67**		**344**	85	**85**	**3060**	**3060**	**1482**	**1299**	**279**		17	**612**	**234**	**108**	**90**	**36**		**297**	**81**	20	**720**	**408**	**160**	**162**	**86**		**231**	**81**
+	Б1.О.02.01	**FEFU Digital Core**	**4**	**3**	**2**			**4**	9	**9**	**324**	**324**	**174**	**150**												2	**72**	**48**	**16**		**32**		**24**	
+	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности			2				2	2	72	72	48	24												2	72	48	16		32		24	
+	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	4	3				4	7	7	252	252	126	126																				
+	Б1.О.02.02	Математика	12						10	10	360	360	162	180	18		5	180	72	36		36		99	9	5	180	90	36		54		81	9
+	Б1.О.02.03	Физика	12						11	11	396	396	162	180	54		6	216	72	36	36			108	36	5	180	90	36	54			72	18
+	Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия	1						6	6	216	216	90	90	36		6	216	90	36	54			90	36									
+	Б1.О.02.05	Органическая химия	2						4	4	144	144	90	27	27											4	144	90	36	54			27	27
+	Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2						4	4	144	144	90	27	27											4	144	90	36	54			27	27
+	Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия	3						5	5	180	180	90	63	27																			
+	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	3						5	5	180	180	90	36	54																			
+	Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология	3					3	5	5	180	180	90	90																				
+	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования		3					4	4	144	144	90	54																				
+	Б1.О.02.11	Биоинформатика	4					4	4	4	144	144	90	54																				
+	Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика		3					2	2	72	72	54	18																				
+	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	5						4	4	144	144	90	18	36																			
+	Б1.О.02.14	Проектный практикум		345678		67			12	12	432	432	120	312																				
+	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством	5					5	4	4	144	144	90	54																				
+	Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	4						3	3	108	108	72	9	27																			
+	Б1.О.05	Пищевая микробиология	4						3	3	108	108	68	13	27																			
+	Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		6					3	3	108	108	90	18																				
+	Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности	7						3	3	108	108	72	36																				
+	Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	4					4	3	3	108	108	68	40																				
+	Б1.О.09	Биоэкономика		4					2	2	72	72	54	18																				
+	Б1.О.10	Экономика качества	8						3	3	108	108	72	9	27																			

-	-	-	Курс 2																		Курс 3																	
			Семестр 3									Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6								
Считать в плане	Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)			30	1148	670	220	216	234		397	81	25	964	576	196	90	290		334	54	30	1148	700	260	180	260		376	72	16	640	494	152	72	270		119	27
Обязательная часть			30	1148	670	220	216	234		397	81	23	892	522	178	90	254		316	54	11	464	286	80	54	152		142	36	6	280	206	44		162		74	
+	Б1.О.01	**Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей**	4	**212**	**164**	**32**		**132**		**48**		2	**136**	**96**	**16**		**80**		**40**		1	**104**	**86**			**86**		**18**		1	**100**	**96**			**96**		**4**	
+	Б1.О.01.01	Философия	2	72	48	16		32		24																												
+	Б1.О.01.02	История России																																				
+	Б1.О.01.03	Иностранный язык																																				
+	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	2	72	48	16		32		24																												
+	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт																																				
+	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту		68	68			68					64	64			64					68	68			68					64	64			64			
+	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности																																				
+	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности																																				
+	Б1.О.01.09	Правоведение										2	72	32	16		16		40																			
+	Б1.О.01.10	Эффективность речевой коммуникации																																				
+	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение																																				
+	Б1.О.01.12	Основы российской государственности																																				
+	Б1.О.01.13	Особенности коммуникации в Азии																			1	36	18			18		18		1	36	32			32		4	
+	Б1.О.02	**Общешкольный блок дисциплин / модулей**	26	**936**	**506**	**188**	**216**	**102**		**349**	**81**	10	**360**	**164**	**44**		**120**		**196**		6	**216**	**110**	**44**		**66**		**70**	**36**	2	**72**	**20**	**8**		**12**		**52**	
+	Б1.О.02.01	**FEFU Digital Core**	3	**108**	**72**	**18**		**54**		**36**		4	**144**	**54**			**54**		**90**																			
+	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности																																				
+	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	3	108	72	18		54		36		4	144	54			54		90																			
+	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	5	180	90	36	54			63	27																											
+	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	5	180	90	36	54			36	54																											
+	Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология	5	180	90	36	54			90																												
+	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	4	144	90	36	54			54																												
+	Б1.О.02.11	Биоинформатика										4	144	90	36		54		54																			
+	Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика	2	72	54	18		36		18																												
+	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии																			4	144	90	36		54		18	36									
+	Б1.О.02.14	Проектный практикум	2	72	20	8		12		52		2	72	20	8		12		52		2	72	20	8		12		52		2	72	20	8		12		52	
+	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством																			4	144	90	36	54			54										
+	Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции										3	108	72	36	18	18		9	27																		
+	Б1.О.05	Пищевая микробиология										3	108	68	32	36			13	27																		
+	Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия																												3	108	90	36		54		18	
+	Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности																																				
+	Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания										3	108	68	32	36			40																			
+	Б1.О.09	Биоэкономика										2	72	54	18		36		18																			
+	Б1.О.10	Экономика качества																																				

-	-	-	Курс 4																		Закрепленная кафедра		-
			Семестр 7									Семестр 8											
Считать в плане	Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)			23	828	558	240	72	246		189	81	5	180	92	44		48		61	27			
Обязательная часть			5	180	92	44		48		88		5	180	92	44		48		61	27			
+	Б1.О.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.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																			350	Академический департамент английского языка	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																			336	Департамент физического воспитания	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
+	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту																			336	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	Эффективность речевой коммуникации																			344	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																			139	Департамент социальных наук	УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7
+	Б1.О.01.13	Особенности коммуникации в Азии																			353	Восточный институт (Школа)(службное подразделение)	УК-4.2; УК-5.2; УК-5.3
+	Б1.О.02	**Общешкольный блок дисциплин / модулей**	2	**72**	**20**	**8**		**12**		**52**		2	**72**	**20**	**8**		**12**		**52**				**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.О.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.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																			314	Академический департамент	УК-6.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2
+	Б1.О.02.02	Математика																			334	межшкольный научно-образовательный центр «Центр математических методов народнохозяйственного про..	ОПК-1.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б1.О.02.03	Физика																			318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	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																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	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		36											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
+	Б1.О.10	Экономика качества										3	108	72	36		36		9	27	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ОПК-4.1; ОПК-5.2; ОПК-7.2

-	-	-	Формы пром. атт.						з.е.		Итого акад.часов						Курс 1																	
																	Семестр 1									Семестр 2								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Оценка	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									49	49	1764	1764	1222	398	144																			
+	Б1.В.01	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	7						4	4	144	144	108	36																				
+	Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	5						5	5	180	180	90	54	36																			
+	Б1.В.03	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья	6						4	4	144	144	108	9	27																			
+	Б1.В.04	Основные принципы переработки пищевого сырья	5					5	4	4	144	144	72	72																				
+	Б1.В.05	Состав и структурно-технологические свойства пищевых систем		5					4	4	144	144	90	54																				
+	Б1.В.06	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности		6					3	3	108	108	90	18																				
+	Б1.В.07	Методы моделирования продуктов питания	7						3	3	108	108	72	9	27																			
+	Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	7						4	4	144	144	90	27	27																			
+	Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств		5					3	3	108	108	90	18																				
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**		**6**					3	**3**	**108**	**108**	**90**	**18**																				
+	Б1.В.ДВ.01.01	Биотехнология продуктов питания специализированного назначения		6					3	3	108	108	90	18																				
-	Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные ингредиенты в производстве продуктов функционального и специализированного назначения		6					3	3	108	108	90	18																				
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)**		**4**					2	**2**	**72**	**72**	**54**	**18**																				
+	Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья		4					2	2	72	72	54	18																				
-	Б1.В.ДВ.02.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств		4					2	2	72	72	54	18																				
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)**	**7**						3	**3**	**108**	**108**	**72**	**9**	**27**																			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Гомеостаз и питание	7						3	3	108	108	72	9	27																			
-	Б1.В.ДВ.03.02	Нутрициология	7						3	3	108	108	72	9	27																			
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)**		**7**					2	**2**	**72**	**72**	**62**	**10**																				
+	Б1.В.ДВ.04.01	Охрана труда и производственная санитария		7					2	2	72	72	62	10																				
-	Б1.В.ДВ.04.02	Промышленная экология		7					2	2	72	72	62	10																				
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)**		**7**					2	**2**	**72**	**72**	**62**	**10**																				
+	Б1.В.ДВ.05.01	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции		7					2	2	72	72	62	10																				
-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы разработки нормативной документации и технохимический контроль на предприятиях отрасли		7					2	2	72	72	62	10																				
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)**		**5**					3	**3**	**108**	**108**	**72**	**36**																				
+	Б1.В.ДВ.06.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции		5					3	3	108	108	72	36																				
-	Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов		5					3	3	108	108	72	36																				
Блок 2.Практика									45	45	1620	1620	144	1476		1620																		
Обязательная часть									30	30	1080	1080	126	954		1080																		
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика			4				5	5	180	180	36	144		180																		
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)			6				8	8	288	288	36	252		288																		
+	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика			6				6	6	216	216	18	198		216																		
+	Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа			7				5	5	180	180	18	162		180																		
+	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа			8				6	6	216	216	18	198		216																		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									15	15	540	540	18	522		540																		
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика			8				15	15	540	540	18	522		540																		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									6	6	216	216	18	162	36																			
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8						6	6	216	216	18	162	36																			
ФТД.Факультативные дисциплины									7	7	252	252	116	136			1	36	8	4		4		28										
+	ФТД.01	**Факультативы**		**1567**					7	**7**	**252**	**252**	**116**	**136**			1	**36**	**8**	**4**		**4**		**28**										
+	ФТД.01.01	Введение в профессиональную деятельность		1					1	1	36	36	8	28			1	36	8	4		4		28										
+	ФТД.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока		5					2	2	72	72	36	36																				
+	ФТД.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни		6					2	2	72	72	36	36																				
+	ФТД.01.04	Основы экспортной деятельности		7					2	2	72	72	36	36																				

-	-	-	Курс 2																		Курс 3															
			Семестр 3									Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6							
Считать в плане	Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль
Часть, формируемая участниками образовательных отношений												2	72	54	18		36		18		19	684	414	180	126	108		234	36	10	360	288	108	72	108		45	27
+	Б1.В.01	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения																																				
+	Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли																			5	180	90	36		54		54	36									
+	Б1.В.03	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья																												4	144	108	36	36	36		9	27
+	Б1.В.04	Основные принципы переработки пищевого сырья																			4	144	72	36	36			72										
+	Б1.В.05	Состав и структурно-технологические свойства пищевых систем																			4	144	90	36	54			54										
+	Б1.В.06	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности																												3	108	90	36		54		18	
+	Б1.В.07	Методы моделирования продуктов питания																																				
+	Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами																																				
+	Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств																			3	108	90	36		54		18										
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**																												3	**108**	**90**	**36**	**36**	**18**		**18**	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Биотехнология продуктов питания специализированного назначения																												3	108	90	36	36	18		18	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные ингредиенты в производстве продуктов функционального и специализированного назначения																												3	108	90	36	36	18		18	
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)**										2	**72**	**54**	**18**		**36**		**18**																			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья										2	72	54	18		36		18																			
-	Б1.В.ДВ.02.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств										2	72	54	18		36		18																			
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)**																																				
+	Б1.В.ДВ.03.01	Гомеостаз и питание																																				
-	Б1.В.ДВ.03.02	Нутрициология																																				
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)**																																				
+	Б1.В.ДВ.04.01	Охрана труда и производственная санитария																																				
-	Б1.В.ДВ.04.02	Промышленная экология																																				
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)**																																				
+	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 технохимический контроль на предприятиях отрасли																																				
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)**																			3	**108**	**72**	**36**	**36**			**36**										
+	Б1.В.ДВ.06.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции																			3	108	72	36	36			36										
-	Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов																			3	108	72	36	36			36										
Блок 2.Практика												5	180	36			36		144											14	504	36			36	18	450	
Обязательная часть												5	180	36			36		144											14	504	36			36	18	450	
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика										5	180	36			36		144																			
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)																												8	288	36			36		252	
+	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика																												6	216					18	198	
+	Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа																																				
+	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа																																				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																																						
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика																																				
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																						
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы																																				
ФТД.Факультативные дисциплины																					2	72	36	18		18		36		2	72	36	18		18		36	
+	ФТД.01	**Факультативы**																			2	**72**	**36**	**18**		**18**		**36**		2	**72**	**36**	**18**		**18**		**36**	
+	ФТД.01.01	Введение в профессиональную деятельность																																				
+	ФТД.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока																			2	72	36	18		18		36										
+	ФТД.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни																												2	72	36	18		18		36	
+	ФТД.01.04	Основы экспортной деятельности																																				

-	-	-	Курс 4																		Закрепленная кафедра		-
			Семестр 7									Семестр 8											
Считать в плане	Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			18	648	466	196	72	198		101	81												
+	Б1.В.01	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	4	144	108	36	36	36		36											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.2; ПК-5.1
+	Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
+	Б1.В.03	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.2; ПК-5.1
+	Б1.В.04	Основные принципы переработки пищевого сырья																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.2; ПК-5.2
+	Б1.В.05	Состав и структурно-технологические свойства пищевых систем																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.2; ПК-5.2
+	Б1.В.06	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-5.1
+	Б1.В.07	Методы моделирования продуктов питания	3	108	72	36		36		9	27										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-5.1
+	Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	4	144	90	36	36	18		27	27										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.3
+	Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	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	Биотехнология продуктов питания специализированного назначения																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.2; ПК-5.1
-	Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные ингредиенты в производстве продуктов функционального и специализированного назначения																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	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	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.2
-	Б1.В.ДВ.02.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.2
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)**	3	**108**	**72**	**36**		**36**		**9**	**27**												**ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.3**
+	Б1.В.ДВ.03.01	Гомеостаз и питание	3	108	72	36		36		9	27										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.3
-	Б1.В.ДВ.03.02	Нутрициология	3	108	72	36		36		9	27										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.3
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)**	2	**72**	**62**	**26**		**36**		**10**													**ПК-2.1; ПК-5.3**
+	Б1.В.ДВ.04.01	Охрана труда и производственная санитария	2	72	62	26		36		10											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-5.3
-	Б1.В.ДВ.04.02	Промышленная экология	2	72	62	26		36		10											303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-5.3
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)**	2	**72**	**62**	**26**		**36**		**10**													**ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.2**
+	Б1.В.ДВ.05.01	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции	2	72	62	26		36		10											312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.2
-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы разработки нормативной документации и технохимический контроль на предприятиях отрасли	2	72	62	26		36		10											312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	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	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции																			312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.3; ПК-4.2
-	Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.3; ПК-4.2
Блок 2.Практика			5	180					18	162		21	756					36	720				
Обязательная часть			5	180					18	162		6	216					18	198				
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика																			317	Департамент партнёрств и наставничества	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)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)																			316	Департамент комплексных проектов	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)	Производственная практика. Технологическая практика																			317	Департамент партнёрств и наставничества	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)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	5	180					18	162											316	Департамент комплексных проектов	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)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа										6	216					18	198		316	Департамент комплексных проектов	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
Часть, формируемая участниками образовательных отношений												15	540					18	522				
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика										15	540					18	522		303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	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
Блок 3.Государственная итоговая аттестация												6	216					18	162	36			
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы										6	216					18	162	36	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	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			2	72	36	18		18		36													
+	ФТД.01	**Факультативы**	2	**72**	**36**	**18**		**18**		**36**													**УК-2.1; УК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.2**
+	ФТД.01.01	Введение в профессиональную деятельность																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	УК-2.1; УК-2.2
+	ФТД.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока																			312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ПК-1.2; ПК-2.3; ПК-3.3; ПК-4.2
+	ФТД.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни																			303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.3
+	ФТД.01.04	Основы экспортной деятельности	2	72	36	18		18		36											312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ПК-1.1; ПК-1.2

№	Индекс	Наименование	Семестр 1											Семестр 2											Итого за курс											Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				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)				**1080**								**30**	19 4/6		**1180**								**31**	20 1/6		**2260**								**61**	39 5/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1044**								**29**			**1180**								**31**			**2224**								**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**53,1**											**58,9**											**56**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**54**											**54**											**54**											
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**29,1**											**32,7**											**30,9**											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**29,1**											**32,7**											**30,9**											
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)													**3,5**											**1,8**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**1044**	**528**	**166**	**90**	**272**		**435**	**81**	**29**	ТО: 18 1/6 Э: 1 1/2		**1180**	**674**	**214**	**162**	**298**		**425**	**81**	**31**	ТО: 18 2/3 Э: 1 1/2		**2224**	**1202**	**380**	**252**	**570**		**860**	**162**	**60**	ТО: 36 5/6 Э: 3		
1	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	Эк За(4) ЗаО Оц	**432**	294	58		236		138		12		Эк(2) За(4) Оц(2)	**460**	266	54		212		194		11		Эк(3) За(8) ЗаО Оц(3)	**892**	560	112		448		332		23			123456
2	Б1.О.01.02	История России	За	**72**	58	22		36		14		2		За	**72**	58	22		36		14		2		За(2)	**144**	116	44		72		28		4		137	12
3	Б1.О.01.03	Иностранный язык	Эк Оц	**72**	32			32		40		2		Эк Оц	**72**	32			32		40		2		Эк(2) Оц(2)	**144**	64			64		80		4		350	12
4	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	За	**72**	48	16		32		24		2													За	**72**	48	16		32		24		2		233	13
5	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт	За	**72**	70	2		68		2		2													За	**72**	70	2		68		2		2		336	1
6	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту												За	**64**	64			64						За	**64**	64			64						336	23456
7	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности												Эк Оц	**72**	32	16		16		40		2		Эк Оц	**72**	32	16		16		40		2		247	2
8	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности												За	**108**	48	16		32		60		3		За	**108**	48	16		32		60		3		316	2
9	Б1.О.01.10	Эффективность речевой коммуникации												За	**72**	32			32		40		2		За	**72**	32			32		40		2		344	2
10	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	За	**72**	32			32		40		2													За	**72**	32			32		40		2		139	1
11	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	ЗаО	**72**	54	18		36		18		2													ЗаО	**72**	54	18		36		18		2		139	1
12	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	Эк(3)	**612**	234	108	90	36		297	81	17		Эк(4) ЗаО	**720**	408	160	162	86		231	81	20		Эк(7) ЗаО	**1332**	642	268	252	122		528	162	37			12345678
13	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core												ЗаО	**72**	48	16		32		24		2		ЗаО	**72**	48	16		32		24		2			234
14	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности												ЗаО	**72**	48	16		32		24		2		ЗаО	**72**	48	16		32		24		2		312	2
15	Б1.О.02.02	Математика	Эк	**180**	72	36		36		99	9	5		Эк	**180**	90	36		54		81	9	5		Эк(2)	**360**	162	72		90		180	18	10		334	12
16	Б1.О.02.03	Физика	Эк	**216**	72	36	36			108	36	6		Эк	**180**	90	36	54			72	18	5		Эк(2)	**396**	162	72	90			180	54	11		318	12
17	Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия	Эк	**216**	90	36	54			90	36	6													Эк	**216**	90	36	54			90	36	6		318	1
18	Б1.О.02.05	Органическая химия												Эк	**144**	90	36	54			27	27	4		Эк	**144**	90	36	54			27	27	4		318	2
19	Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа												Эк	**144**	90	36	54			27	27	4		Эк	**144**	90	36	54			27	27	4		318	2
20	ФТД.01	Факультативы	За	**36**	8	4		4		28		1													За	**36**	8	4		4		28		1			1567
21	ФТД.01.01	Введение в профессиональную деятельность	За	**36**	8	4		4		28		1													За	**36**	8	4		4		28		1		303	1
ПРАКТИКИ		(План)																																			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																			
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(4) За(4) ЗаО Оц											Эк(6) За(3) ЗаО Оц(2)											Эк(10) За(7) ЗаО(2) Оц(3)												
КАНИКУЛЫ													5/6											9 1/6												10		

№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 4											Итого за курс											Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				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)				**1148**								**30**	19 4/6		**1144**								**30**	20 1/6		**2292**								**60**	39 5/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1148**								**30**			**1144**								**30**			**2292**								**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**58,8**											**56,9**											**57,9**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**54**											**54**											**54**											
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**33,2**											**28,6**											**30,9**											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**33,2**											**28,6**											**30,9**											
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		**3,8**											**3,4**											**3,6**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				**1148**	**670**	**220**	**216**	**234**		**397**	**81**	**30**	ТО: 18 1/6 Э: 1 1/2		**1144**	**612**	**196**	**90**	**326**		**478**	**54**	**30**	ТО: 19 1/6 Э: 1		**2292**	**1282**	**416**	**306**	**560**		**875**	**135**	**60**	ТО: 37 1/3 Э: 2 1/2		
1	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	За(3)	**212**	164	32		132		48		4		За(2)	**136**	96	16		80		40		2		За(5)	**348**	260	48		212		88		6			123456
2	Б1.О.01.01	Философия	За	**72**	48	16		32		24		2													За	**72**	48	16		32		24		2		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	**68**	68			68						За	**64**	64			64						За(2)	**132**	132			132						336	23456
5	Б1.О.01.09	Правоведение												За	**72**	32	16		16		40		2		За	**72**	32	16		16		40		2		83	4
6	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	Эк(3) За(4) Оц	**936**	506	188	216	102		349	81	26		Эк(2) За Оц(2)	**360**	164	44		120		196		10		Эк(5) За(5) Оц(3)	**1296**	670	232	216	222		545	81	36			12345678
7	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	За	**108**	72	18		54		36		3		Эк Оц	**144**	54			54		90		4		Эк За Оц	**252**	126	18		108		126		7			234
8	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	За	**108**	72	18		54		36		3		Эк Оц	**144**	54			54		90		4		Эк За Оц	**252**	126	18		108		126		7		314	34
9	Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия	Эк	**180**	90	36	54			63	27	5													Эк	**180**	90	36	54			63	27	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 Оц	**180**	90	36	54			90		5													Эк Оц	**180**	90	36	54			90		5		312	3
12	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	За	**144**	90	36	54			54		4													За	**144**	90	36	54			54		4		318	3
13	Б1.О.02.11	Биоинформатика												Эк Оц	**144**	90	36		54		54		4		Эк Оц	**144**	90	36		54		54		4		318	4
14	Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика	За	**72**	54	18		36		18		2													За	**72**	54	18		36		18		2		303	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			13	27	3		Эк	**108**	68	32	36			13	27	3		312	4
18	Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания												Эк Оц	**108**	68	32	36			40		3		Эк Оц	**108**	68	32	36			40		3		312	4
19	Б1.О.09	Биоэкономика												За	**72**	54	18		36		18		2		За	**72**	54	18		36		18		2		312	4
20	Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья												За	**72**	54	18		36		18		2		За	**72**	54	18		36		18		2		303	4
21	*Б1.В.ДВ.02.02*	*Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств*												За	**72**	54	18		36		18		2		За	**72**	54	18		36		18		2		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
ПРАКТИКИ		(План)																																				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																				
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За(6) Оц											Эк(5) За(4) Оц(3)											Эк(8) За(10) Оц(4)												
КАНИКУЛЫ													5/6											9 1/6												10		

№	Индекс	Наименование	Семестр 5											Семестр 6											Итого за курс											Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				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)				**1220**								**32**	19 4/6		**1216**								**32**	20 2/6		**2436**								**64**	40		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1148**								**30**			**1144**								**30**			**2292**								**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**59,3**											**57**											**58,2**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**48**											**54**											**51**											
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**34,8**											**29,5**											**32,2**											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**34,8**											**29,5**											**32,2**											
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		**3,8**											**4,1**											**4**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				**1148**	**700**	**260**	**180**	**260**		**376**	**72**	**30**	ТО: 18 1/6 Э: 1 1/2		**928**	**530**	**152**	**72**	**306**		**371**	**27**	**24**	ТО: 15 5/6 Э: 1/2		**2076**	**1230**	**412**	**252**	**566**		**747**	**99**	**54**	ТО: 34 Э: 2		
1	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	За(2)	**104**	86			86		18		1		За(2)	**100**	96			96		4		1		За(4)	**204**	182			182		22		2			123456
2	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	**68**	68			68						За	**64**	64			64						За(2)	**132**	132			132						336	23456
3	Б1.О.01.13	Особенности коммуникации в Азии	За	**36**	18			18		18		1		За	**36**	32			32		4		1		За(2)	**72**	50			50		22		2		353	56
4	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	Эк За	**216**	110	44		66		70	36	6		За КП	**72**	20	8		12		52		2		Эк За(2) КП	**288**	130	52		78		122	36	8			12345678
5	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	Эк	**144**	90	36		54		18	36	4													Эк	**144**	90	36		54		18	36	4		303	5
6	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
7	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством	Эк Оц	**144**	90	36	54			54		4													Эк Оц	**144**	90	36	54			54		4		312	5
8	Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия												За	**108**	90	36		54		18		3		За	**108**	90	36		54		18		3		312	6
9	Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	Эк	**180**	90	36		54		54	36	5													Эк	**180**	90	36		54		54	36	5		303	5
10	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
11	Б1.В.04	Основные принципы переработки пищевого сырья	Эк Оц	**144**	72	36	36			72		4													Эк Оц	**144**	72	36	36			72		4		303	5
12	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
13	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
14	Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств	За	**108**	90	36		54		18		3													За	**108**	90	36		54		18		3		303	5
15	Б1.В.ДВ.01.01	Биотехнология продуктов питания специализированного назначения												За	**108**	90	36	36	18		18		3		За	**108**	90	36	36	18		18		3		303	6
16	*Б1.В.ДВ.01.02*	*Нетрадиционные ингредиенты в производстве продуктов функционального и специализированного назначения*												За	**108**	90	36	36	18		18		3		За	**108**	90	36	36	18		18		3		303	6
17	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
18	*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
19	**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
20	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
21	ФТД.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	За	**72**	36	18		18		36		2													За	**72**	36	18		18		36		2		312	5
22	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
ПРАКТИКИ		(План)													216	18				18	198		6	4		216	18				18	198		6	4		
	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)																																			
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(4) За(6) Оц(2)											Эк За(6) КП											Эк(5) За(12) КП Оц(2)												
КАНИКУЛЫ													5/6											9											9 5/6		

№	Индекс	Наименование	Семестр 7											Семестр 8											Итого за курс											Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель	Контроль	Академических часов								з.е.	Недель		
				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)				**1080**								**30**	19 5/6		**1152**								**32**	20 1/6		**2232**								**62**	40		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**1008**								**28**			**1152**								**32**			**2160**								**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**51,1**											**57,4**											**54,3**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**48,6**											**54**											**51,3**											
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**30,8**											**34,5**											**32,7**											
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		**31,8**											**34,5**											**33,2**											
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																			
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				**1008**	**576**	**240**	**72**	**246**	**18**	**351**	**81**	**28**	ТО: 18 1/6 Э: 1 2/3		**180**	**92**	**44**		**48**		**61**	**27**	**5**	ТО: 2 2/3 Э: 1/2		**1188**	**668**	**284**	**72**	**294**	**18**	**412**	**108**	**33**	ТО: 20 5/6 Э: 2 1/6		
1	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	За КП	**72**	20	8		12		52		2		За	**72**	20	8		12		52		2		За(2) КП	**144**	40	16		24		104		4			12345678
2	Б1.О.02.14	Проектный практикум	За КП	**72**	20	8		12		52		2		За	**72**	20	8		12		52		2		За(2) КП	**144**	40	16		24		104		4		316	345678
3	Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности	Эк	**108**	72	36		36		36		3													Эк	**108**	72	36		36		36		3		312	7
4	Б1.О.10	Экономика качества												Эк	**108**	72	36		36		9	27	3		Эк	**108**	72	36		36		9	27	3		312	8
5	Б1.В.01	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	Эк	**144**	108	36	36	36		36		4													Эк	**144**	108	36	36	36		36		4		303	7
6	Б1.В.07	Методы моделирования продуктов питания	Эк	**108**	72	36		36		9	27	3													Эк	**108**	72	36		36		9	27	3		303	7
7	Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	Эк	**144**	90	36	36	18		27	27	4													Эк	**144**	90	36	36	18		27	27	4		303	7
8	Б1.В.ДВ.03.01	Гомеостаз и питание	Эк	**108**	72	36		36		9	27	3													Эк	**108**	72	36		36		9	27	3		303	7
9	*Б1.В.ДВ.03.02*	*Нутрициология*	Эк	**108**	72	36		36		9	27	3													Эк	**108**	72	36		36		9	27	3		303	7
10	Б1.В.ДВ.04.01	Охрана труда и производственная санитария	За	**72**	62	26		36		10		2													За	**72**	62	26		36		10		2		303	7
11	*Б1.В.ДВ.04.02*	*Промышленная экология*	За	**72**	62	26		36		10		2													За	**72**	62	26		36		10		2		303	7
12	Б1.В.ДВ.05.01	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции	За	**72**	62	26		36		10		2													За	**72**	62	26		36		10		2		312	7
13	*Б1.В.ДВ.05.02*	*Основы разработки нормативной документации и технохимический контроль на предприятиях отрасли*	За	**72**	62	26		36		10		2													За	**72**	62	26		36		10		2		312	7
14	**Б2.О.04(П)**	**Производственная практика. Научно-исследовательская работа**	ЗаО	**180**	18				18	162		5													ЗаО	**180**	18				18	162		5		316	7
15	ФТД.01	Факультативы	За	**72**	36	18		18		36		2													За	**72**	36	18		18		36		2			1567
16	ФТД.01.04	Основы экспортной деятельности	За	**72**	36	18		18		36		2													За	**72**	36	18		18		36		2		312	7
ПРАКТИКИ		(План)													756	36				36	720		21	13		756	36				36	720		21	13		
	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа												ЗаО	216	18				18	198		6	3 1/2	ЗаО	216	18				18	198		6	3 1/2	316	8
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика												ЗаО	540	18				18	522		15	9 1/2	ЗаО	540	18				18	522		15	9 1/2	303	8
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)													216	18				18	162	36	6	4		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
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(5) За(4) КП											Эк(2) За											Эк(7) За(5) КП												
КАНИКУЛЫ													5/6											9 1/6												10		