

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.01

19.04.01 Биотехнология

Программа Пищевая биотехнология
магистратуры:

Квалификация: <i>Магистр</i>
Программа подготовки: <i>академическая магистратура</i>
Форма обучения: <i>Очная</i>
Срок получения образования: <i>2 г.</i>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Образовательный стандарт (ФГОС) № 737 от 10.08.2021

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
01.003	ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО
13.001	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ МЕХАНИЗАЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
13.013	СПЕЦИАЛИСТ ПО ЗООТЕХНИИ
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.004	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
26	ХИМИЧЕСКОЕ, ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО
26.024	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИИ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ
40.008	СПЕЦИАЛИСТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И УПРАВЛЕНИЮ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИМИ И ОПЫТНО-КОНСТРУКТОРСКИМИ РАБОТАМИ
40.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИМ И ОПЫТНО-КОНСТРУКТОРСКИМ РАЗРАБОТКАМ
40.062	СПЕЦИАЛИСТ ПО КАЧЕСТВУ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	производственно-технологический
-	педагогический

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	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	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				у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у
Вт							*																																															
Ср																																																						
Чт																																																						
Пт																																																						
Сб																																																						

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	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14							
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				п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п
Вт																																																								
Ср							*																																																	
Чт																																																								
Пт																																																								
Сб																																																								

Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Итого
	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
у	Теоретическое обучение и практики						62 4/6
п	Теоретическое обучение и практики						62 4/6
Э	Экзаменационные сессии						5
П	Производственная практика						6

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

Считать в кредиты	Индекс	Наименование	Курс 2													Закрепленная кафедра		Компетенции				
			Семестр 3						Семестр 4						Код	Наименование						
			з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт доля	з.е.	Итого	Лек	Лаб			Пр		КСР	СР	Конт доля	
Блок 1. Дисциплины (модули)			15	540	108	36	256		104	36	4	144	36		88		20					
Обязательная часть			3	108	18		18		36	36												
+	Б1.О.01	Модуль общеколледжных дисциплин	3	108	18		18		36	36									УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2			
+	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	3	108	18		18		36	36								316	Департамент комплексных проектов	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2		
+	Б1.О.01.02	Товароведение и экспертиза пищевых систем																312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2		
+	Б1.О.01.03	Концептуальные принципы наукоёмких биотехнологических процессов																312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2		
+	Б1.О.01.04	Управление цифровой трансформацией (CDTO)																334	математических методов междисциплинарного междисциплинарного научно-образовательного центра «Центр математических методов	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-4.1; УК-4.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2		
+	Б1.О.01.05	Основы искусственного интеллекта и систем искусственного интеллекта																334	междисциплинарного междисциплинарного научно-образовательного центра «Центр математических методов	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-8.1		
+	Б1.О.02	Профессиональные навыки в области биотехнологии, биоэкономики и систем управления																		ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2; ПК-4.1; ПК-4.2		
+	Б1.О.02.01	Food safety and international quality systems (Продовольственная безопасность и международные системы качества)																312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-4.1; ПК-4.2		
+	Б1.О.02.02	Современные проблемы отраслевой биотехнологии																318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2		
+	Б1.О.02.03	Методология научных исследований																303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-8.1; ОПК-8.2		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			12	432	90	36	238		68		4	144	36		88		20					
+	Б1.В.01	Профессиональный модуль	8	288	54		190		44		4	144	36		88		20			ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б1.В.01.01	Instrumental high-tech methods for studying biological objects (Инструментальные высокотехнологичные методы исследований биологических объектов)																318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2		
+	Б1.В.01.02	Modern food engineering (Современная пищевая инженерия)																303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3		
+	Б1.В.01.03	Технологии хранения продукции биотехнологических производств																303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б1.В.01.04	Научно-исследовательский семинар: Пищевая биотехнология	4	144			118		26									303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б1.В.01.05	Организация и управление биотехнологическими производствами	4	144	54		72		18									318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б1.В.01.06	Микробиологический контроль в биотехнологической промышленности									2	72	18		44		10	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ПК-4.1; ПК-4.2		
+	Б1.В.01.07	Эколого-экономические риски									2	72	18		44		10	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ПК-3.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)																		ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Управление и прогнозирование повышения эффективности отраслевых технологий																303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Иновационные биопроизводства для повышения эффективности развития агропромышленного комплекса																303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)																		ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б1.В.ДВ.02.01	Наукоёмкие технологии переработки аквакультуры																303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
-	Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнология производства функциональных продуктов питания																303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)																		ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б1.В.ДВ.03.01	Биотехнологические особенности производства продуктов из сырья животного и растительного происхождения																303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
-	Б1.В.ДВ.03.02	Биотехнология производства специализированных продуктов питания																303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	2	72	18	18	24		12											ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б1.В.ДВ.04.01	Эффективность функциональных продуктов питания и методы ее оценки	2	72	18	18	24		12									303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
-	Б1.В.ДВ.04.02	Методы модификации пищевых систем	2	72	18	18	24		12									303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	2	72	18	18	24		12											ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б1.В.ДВ.05.01	Методы выделения и исследования биологически активных соединений в области пищевой биотехнологии	2	72	18	18	24		12									303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
-	Б1.В.ДВ.05.02	Современные биотехнологические аспекты разработки биологически активных добавок к пище	2	72	18	18	24		12									303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
Блок 2. Практика			15	540			36		504		17	612					72	540				
Обязательная часть			15	540			36		504		17	612					72	540				
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Педагогическая практика																317	Департамент партнёрств и выставочных мероприятий	ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-2.1; ПК-2.2		
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)																316	Департамент комплексных проектов	ОПК-1.1; ОПК-1.2; 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; ОПК-8.1; ОПК-8.2		
+	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	15	540			36		504									316	Департамент комплексных проектов	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2		
+	Б2.О.04(П)	Производственная практика. Технологическая практика								8	288						36	252	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2	
+	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Препроцессная практика								9	324						36	288	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация										9	324						18	270	36			
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								9	324						18	270	36	303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; 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; ОПК-8.1; ОПК-8.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
ФТД. Факультативные дисциплины			1	36			18		18													
+	ФТД.01	Экспортно-импортный потенциал Дальнего Востока																	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ПК-5.1; ПК-5.2	
+	ФТД.02	Математическая обработка экспериментальных данных	1	36			18		18										318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3	

№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 4											Итого за курс											Каф.	Семестр			
			Контроль	Академических часов									з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов									з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов										з.е.	Неделя	
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего				Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего	Кон такт.				Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего						
ИТОГО (с факультативами)				1116									31	19 4/6		1080									30	20 1/6		2196								61	39 5/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080									30			1080									30			2160							60					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			57,5												56,4												57												
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			24													12												12											
	Аудиторная нагрузка			24													16,2												20,1											
	Контактная работа			24													20,9												22,5											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1080	436	108	36	292			608	36	30	ТО: 18 1/6 Э: 1 1/2		432	160	36		88	36	272		12	ТО: 7 2/3 Э: 1/2		1512	596	144	36	380	36	880	36	42	ТО: 25 5/6 Э: 2				
1	Б1.О.01	Модуль общешкольных дисциплин	Эк	108	36	18		18			36	36	3														Эк	108	36	18		18		36	36	3			123	
2	Б1.О.01.01	Управление научно-технологическими проектами	Эк	108	36	18		18			36	36	3														Эк	108	36	18		18		36	36	3			316	123
3	Б1.В.01	Профессиональный модуль	Эк За Оц	288	244	54		190			44		8		За(2)	144	124	36		88		20		4		Эк За(3) Оц	432	368	90		278		64		12			1234		
4	Б1.В.01.04	Научно-исследовательский семинар: Пищевая биотехнология	За	144	118			118			26		4													За	144	118			118		26		4			303	23	
5	Б1.В.01.05	Организация и управление биотехнологическими производствами	Эк Оц	144	126	54		72			18		4													Эк Оц	144	126	54		72		18		4				318	3
6	Б1.В.01.06	Микробиологический контроль в биотехнологической промышленности													За	72	62	18		44		10		2		За	72	62	18		44		10		2			312	4	
7	Б1.В.01.07	Эколого-экономические риски													За	72	62	18		44		10		2		За	72	62	18		44		10		2			312	4	
8	Б1.В.ДВ.04.01	Эффективность функциональных продуктов питания и методы ее оценки	За	72	60	18	18	24			12		2													За	72	60	18	18	24		12		2				303	3
9	Б1.В.ДВ.04.02	Методы модификации пищевых систем	За	72	60	18	18	24			12		2													За	72	60	18	18	24		12		2				303	3
10	Б1.В.ДВ.05.01	Методы выделения и исследования биологически активных соединений в области пищевой биотехнологии	За	72	60	18	18	24			12		2													За	72	60	18	18	24		12		2				303	3
11	Б1.В.ДВ.05.02	Современные биотехнологические аспекты разработки биологически активных добавок к пище	За	72	60	18	18	24			12		2													За	72	60	18	18	24		12		2				303	3
12	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ЗаО	540	36			36			504		15													ЗаО	540	36			36		504		15				316	3
13	Б2.О.04(П)	Производственная практика. Технологическая практика	ЗаО	288	36						36	252	8													ЗаО	288	36			36	252		8				303	4	
14	ФТД.02	Математическая обработка экспериментальных данных	За	36	18			18			18		1													За	36	18			18		18		1				318	3
ПРАКТИКИ																324	36				36	288		9	6		324	36				36	288		9	6				
	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика													ЗаО	324	36				36	288		9	6		ЗаО	324	36				36	288		9	6		303	4
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																324	18				18	270	36	9	6		324	18				18	270	36	9	6				
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													Эк	324	18				18	270	36	9	6		Эк	324	18				18	270	36	9	6		303	4
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(2) За(4) ЗаО(2)												Эк За(2) ЗаО(2)												Эк(3) За(6) ЗаО(3) Оц												
КАНИКУЛЫ														5/6												9 1/6											10			