

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Курганский государственный университет"
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия
имени Т.С. Мальцева»

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № _____ от 26.06.2026

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

_____ Дубин Н.В.

20 ____ г.

по программе магистратуры

19.04.05

19.04.05 Высотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Программа магистратуры: Высотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Кафедра: Биотехнология

Филиал: Лесниковский

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Заочная форма
Срок получения образования: 2 г. 4 м.

Год начала подготовки (по учебному плану)	2026
Учебный год	2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 964 от 11.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
01.003	ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной и международной деятельности

_____ / Кирсанкин А.А./

Директор филиала

_____ / Поставалов А.А./

Начальник учебно-методического отдела

_____ / Есембекова А.У./

Заведующий кафедрой

_____ / Миколайчик И.Н./

[illegible]

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
Б1.О.02	История и философия науки и техники	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
Б1.О.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
Б1.О.03	Современный стратегический анализ	
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
Б1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
Б1.О.02	История и философия науки и техники	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия	ОПК
Б1.О.03	Современный стратегический анализ	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения	ОПК
Б1.О.08	Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения	
Б2.О.01(У)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК
Б1.О.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов и проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции	ОПК
Б1.О.07	IT-технологии в пищевой промышленности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК
Б1.О.05	Организация и планирование научных исследований в пищевой промышленности	
Б2.О.03(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации	ОПК
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б2.О.02(У)	Педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований	ОПК
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б2.О.02(У)	Педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский		
ПК-8	Способен разрабатывать технологии производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе молекулярной биологии	ПК
Б1.В.02	Молекулярная биология	
Б1.В.11	Физиология питания	
Б1.В.12	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.13	Биосинтез пищевых веществ	
Б1.В.ДВ.01.01	Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Современные подходы к созданию продуктов детского питания	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
ФТД.02	Биохимия молока и мяса	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПК -1	Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК
Б1.В.01	Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	
Б1.В.10	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.В.14	Биоконверсия отходов пищевых производств	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья	
Б1.В.16	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья	
Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности	ПК
Б1.В.04	Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК
Б1.В.03	Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	ПК
Б1.В.09	Технология переработки рыбы и гидробионтов	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
ПК-5	Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества	ПК
Б1.В.05	Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный		
ПК-6	Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК
Б1.В.06	Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности	
Б1.В.07	Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: педагогический		
ПК-7	Способен использовать современные педагогические теории, методы и средства	ПК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.08	Проектирование и технологии реализации образовательных программ	
Б2.В.02(П)	Педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-8; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7
Б1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4
Б1.О.02	История и философия науки и техники	УК-1; УК-5
Б1.О.03	Современный стратегический анализ	УК-3; ОПК-1
Б1.О.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств	УК-2; ОПК-3
Б1.О.05	Организация и планирование научных исследований в пищевой промышленности	ОПК-5
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	УК-3; УК-6; ОПК-6; ОПК-7
Б1.О.07	IT-технологии в пищевой промышленности	ОПК-4
Б1.О.08	Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения	ОПК-2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-8; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.01	Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	ПК -1
Б1.В.02	Молекулярная биология	ПК-8
Б1.В.03	Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК-3
Б1.В.04	Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения	ПК-2
Б1.В.05	Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК-5
Б1.В.06	Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности	ПК-6
Б1.В.07	Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения	ПК-6
Б1.В.08	Проектирование и технологии реализации образовательных программ	ПК-7
Б1.В.09	Технология переработки рыбы и гидробионтов	ПК-4
Б1.В.10	Введение в профессиональную деятельность	ПК -1
Б1.В.11	Физиология питания	ПК-8
Б1.В.12	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-8
Б1.В.13	Биосинтез пищевых веществ	ПК-8
Б1.В.14	Биоконверсия отходов пищевых производств	ПК -1
Б1.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья	ПК -1

Индекс		Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.16	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья		ПК -1
	Б1.В.ДВ.01		ПК-8
	Б1.В.ДВ.01.01		ПК-8
	Б1.В.ДВ.01.02		ПК-8
Б2		Практика	ОПК-2; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-8; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б2.О		Обязательная часть	ОПК-2; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7
Б2.О.01(У)		Технологическая (проектно-технологическая) практика	ОПК-2
Б2.О.02(У)		Педагогическая практика	ОПК-6; ОПК-7
Б2.О.03(У)		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ОПК-5
Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-8; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б2.В.01(П)		Технологическая (проектно-технологическая) практика	ПК -1; ПК-2; ПК-3
Б2.В.02(П)		Педагогическая практика	ПК-7
Б2.В.03(П)		Научно-исследовательская работа	ПК-8
Б2.В.04(Пд)		Преддипломная практика	ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б3		Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-8; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б3.01(Д)		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-8; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
ФТД		Факультативы	ПК-8
ФТД.01		Биохимия сельскохозяйственной продукции	ПК-8
ФТД.02		Биохимия молока и мяса	ПК-8

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА		
01.003	ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ	ПК-8; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7	
В	Организационно-методическое обеспечение реализации дополнительных общеобразовательных программ	ПК-8; ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7	Высшее образование или среднее профессиональное образование в рамках укрупненных групп специальностей и направлений подготовки высшего образования и специальностей среднего профессионального образования "Образование и педагогические науки" или Высшее образование либо среднее профессиональное образование в рамках иных укрупненных групп специальностей и направлений подготовки высшего образования и специальностей среднего профессионального образования при условии его соответствия дополнительным общеразвивающим программам, дополнительным предпрофессиональным программам, реализуемым организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и получение при необходимости после трудоустройства дополнительного профессионального образования педагогической направленности

Индекс	Содержание
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский
ПК-8	Способен разрабатывать технологии производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе молекулярной биологии
01.003	ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ
В	Организационно-методическое обеспечение реализации дополнительных общеобразовательных программ
Тип задач проф. деятельности:	технологический
ПК -1	Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
01.003	ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ
В	Организационно-методическое обеспечение реализации дополнительных общеобразовательных программ
ПК-2	Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности
01.003	ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ
В	Организационно-методическое обеспечение реализации дополнительных общеобразовательных программ
ПК-3	Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
01.003	ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ
В	Организационно-методическое обеспечение реализации дополнительных общеобразовательных программ
ПК-4	Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов
01.003	ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ
В	Организационно-методическое обеспечение реализации дополнительных общеобразовательных программ
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий
ПК-5	Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества
01.003	ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ
В	Организационно-методическое обеспечение реализации дополнительных общеобразовательных программ
Тип задач проф. деятельности:	проектный
ПК-6	Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
01.003	ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ
В	Организационно-методическое обеспечение реализации дополнительных общеобразовательных программ
Тип задач проф. деятельности:	педагогический
ПК-7	Способен использовать современные педагогические теории, методы и средства
01.003	ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ
В	Организационно-методическое обеспечение реализации дополнительных общеобразовательных программ

№	Индекс	Наименование	Контроль	Зимняя сессия							Дней	Контроль	Летняя сессия							Дней	Контроль	Итого за курс										Неделя	Каф.	Курсы							
				Академических часов									Академических часов									Академических часов							з.е.												
				Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР			Контр. оль	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е			СР	Контр. оль	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР	Контр. оль				Всего						
ИТОГО (с факультативами)				828								11		972								12		1800								50	34 4/6								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				720										864										1584								44									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																								50.9																	
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																								108																	
дисциплины (модули)				396	46	16		30		334	16			756	80	22	4	54		638	38				1152	126	38	4	84		972	54	32	ТО: 19 2/3 Э: 3							
1	Б1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности										Эк	144	18			18		117	9			Эк	144	18			18		117	9	4		67	1						
2	Б1.О.02	История и философия науки и техники									Эк	144	12	4		8		123	9			Эк	144	12	4		8		123	9	4	10		1							
3	Б1.О.03	Современный стратегический анализ	За	108	12	4		8		92	4											За	108	12	4		8		92	4	3	77		1							
4	Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	За	108	12	4		8		92	4											За	108	12	4		8		92	4	3	29		1							
5	Б1.О.08	Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения										За	72	10	4		6		58	4			За	72	10	4		6		58	4	2		77	1						
6	Б1.В.08	Проектирование и технологии реализации образовательных программ										За	108	12	4		8		92	4			За	108	12	4		8		92	4	3		77	1						
7	Б1.В.10	Введение в профессиональную деятельность	За	72	10	4		6		58	4											За	72	10	4		6		58	4	2	77		1							
8	Б1.В.11	Физиология питания										За	108	12	4		8		92	4			За	108	12	4		8		92	4	3		77	1						
9	Б1.В.13	Биосинтез пищевых веществ										За	72	10	4		6		58	4			За	72	10	4		6		58	4	2		77	1						
10	ФТД.01	Биохимия сельскохозяйственной продукции	За	108	12	4		8		92	4											За	108	12	4		8		92	4	3	77		1							
11	ФТД.02	Биохимия молока и мяса										За	108	6	2	4			98	4			За	108	6	2	4			98	4	3		77	1						
ПРАКТИКИ			(План)		432	420			420			12			216	4	2		2		208	4			648	424	2		422		208	16	18	12							
	Б2.О.01(У)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	ЗаО	108	104			104			4												ЗаО	108	104			104			4	3	2	77	1						
	Б2.О.02(У)	Педагогическая практика	ЗаО	108	104			104			4												ЗаО	108	104			104			4	3	2	77	1						
	Б2.О.03(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ЗаО	216	212			212			4												ЗаО	216	212			212			4	6	4	77	1						
	Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика										ЗаО	216	4	2		2		208	4			ЗаО	216	4	2		2		208	4	6	4	77	1						
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)																																					
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				За(4) ЗаО(3)										Эк(2) За(5) ЗаО										Эк(2) За(9) ЗаО(4)																	
КАНИКУЛЫ																																				6 4/6					

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия										Дней	Летняя сессия										Дней	Итого за курс													Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов							Контроль	Академических часов							Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя											
				Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР		Контр оль		Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр		Курс. пр-е	СР	Контр оль	Всего		Кон. такт.	Лек	Лаб		Пр	Курс. пр-е	СР	Контр оль	Всего						
ИТОГО (с факультативами)				864								17		972								13		1836								51	41						
ИТОГО по ОП (без факультативов)				864										972										1836								51							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																								43.2															
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																								164															
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				756	82	30		52		635	39			756	82	28		52	2	635	39			1512	164	58		104	2	1270	78	42	ТО: 30 5/6 Э: 4 1/6						
1	Б1.О.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств											За	108	12	4		8		92	4			За	108	12	4		8		92	4	3		78	2			
2	Б1.О.05	Организация и планирование научных исследований в пищевой промышленности											За	108	12	4		8		92	4			За	108	12	4		8		92	4	3		78	2			
3	Б1.О.07	IT-технологии в пищевой промышленности											Эк	144	16	6		10		119	9			Эк	144	16	6		10		119	9	4		78	2			
4	Б1.В.01	Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	Эк	144	12	4		8		123	9													Эк	144	12	4		8		123	9	4		77	2			
5	Б1.В.02	Молекулярная биология											Эк	144	16	6		10		119	9			Эк	144	16	6		10		119	9	4		78	2			
6	Б1.В.03	Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Эк	144	16	6		10		119	9													Эк	144	16	6		10		119	9	4		77	2			
7	Б1.В.04	Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения	За	108	12	4		8		92	4													За	108	12	4		8		92	4	3		77	2			
8	Б1.В.05	Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Эк	144	16	6		10		119	9													Эк	144	16	6		10		119	9	4		77	2			
9	Б1.В.09	Технология переработки рыбы и гидробионтов											За	108	12	4		8		92	4			За	108	12	4		8		92	4	3		77	2			
10	Б1.В.12	Пищевые и биологически активные добавки	За	72	8	2		6		60	4													За	72	8	2		6		60	4	2		77	2			
11	Б1.В.14	Биоконверсия отходов пищевых производств	За	108	12	4		8		92	4													За	108	12	4		8		92	4	3		77	2			
12	Б1.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья												36	6	4		2		30					36	6	4		2		30		1		77	23			
13	Б1.В.16	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья		36	6	4		2		30			Эк КП	108	8			6	2	91	9			Эк КП	144	14	4		8	2	121	9	4		77	2			
ПРАКТИКИ			(План)		108	4	2		2		100	4			216	4	2		2		208	4				324	8	4		4		308	8	9	6				
	Б2.В.02(П)	Педагогическая практика	ЗаО	108	4	2		2		100	4													ЗаО	108	4	2		2		100	4	3	2	77	2			
	Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа											ЗаО	216	4	2		2		208	4			ЗаО	216	4	2		2		208	4	6	4	77	2			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																				
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За(3) ЗаО										Эк(3) За(3) ЗаО КП										Эк(6) За(6) ЗаО(2) КП																
КАНИКУЛЫ																																				9			

№	Индекс	Наименование	Контроль	Зимняя сессия								Дней	Контроль	Летняя сессия								Дней	Контроль	Итого за курс											Каф.	Курсы		
				Академических часов										Академических часов										Академических часов								з.е.	Неделя					
				Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР	Контр. оль			Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР	Контр. оль			Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР	Контр. оль	Всего						
ИТОГО (с факультативами)				900								28										21		900												25	20 3/6	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				900																				900												25		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																								37.5														
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																								48														
дисциплины (модули)				468	48	14		32	2	394	26													468	48	14		32	2	394	26	13	ТО: 8 1/3 Э: 4 1/6					
1	Б1.В.06	Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности	За	108	12	4		8		92	4												За	108	12	4		8		92	4	3		78	3			
2	Б1.В.07	Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения	Эк	144	16	6		10		119	9												Эк	144	16	6		10		119	9	4						
3	Б1.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья	Эк КП	108	8			6	2	91	9												Эк КП	108	8			6	2	91	9	3						
4	Б1.В.ДВ.01.01	Высотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения	За	108	12	4		8		92	4												За	108	12	4		8		92	4	3						
5	Б1.В.ДВ.01.02	Современные подходы к созданию продуктов детского питания	За	108	12	4		8		92	4												За	108	12	4		8		92	4	3						
ПРАКТИКИ			(План)	108	8	4		4		96	4												108	8	4		4		96	4	3	2						
Б2.В.04(Пд)			Преддипломная практика	ЗаО	108	8	4		4		96	4											ЗаО	108	8	4		4		96	4	3	2	77	3			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)	324	30			30		258	36												324	30			30		258	36	9	6						
Б3.01(Д)			Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Эк	324	30			30		258	36										Эк	324	30			30		258	36	9	6	77	3				
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(3) За(2) ЗаО КП																Эк(3) За(2) ЗаО КП																		
КАНИКУЛЫ																																	5					

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.						
					Мин.	Макс.	Факт				
	Итого (с факультативами)				118	137	126	50	51	25	
	Итого по ОП (без факультативов)				112	127	120	44	51	25	
Б1	Дисциплины (модули)	32%	68%	5.4%	80	81	81	26	42	13	
Б1.О	Обязательная часть				20	61	26	16	10		
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					40	55	10	32	13	
Б2	Практика	40%	60%	0%	26	37	30	18	9	3	
Б2.О	Обязательная часть					23	12	12			
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					18	18	6	9	3	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9			9	
ФТД	Факультативы				6	10	6	6			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы						44.7	50.9	43.2	37.5
		в период гос. экзаменов									
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная						106.7	108	164	48
		необязательная						18	18		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1						320	108	164	48
		Блок Б2						440	424	8	8
		Блок Б3						30			30
		Блок ФТД						18	18		
		Итого по всем блокам						808	550	172	86
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)							2	6	3
		ЗАЧЕТ (За)							7	6	2
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)							4	2	1
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								1	1
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					32.5%				
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						31.7%				
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						10.97%				