





Индекс	Наименование	Формы контроля					Всего часов					ЗЕТ		Распределение по курсам и семестрам																								Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Код	Компетенции
		Экзамны	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	По ЗЕТ	По плану	в том числе			Экспертное	Факт	Курс 1						Курс 2																								
									Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СРС	Контроль			Семестр 1 (10 нед)			Семестр 2 (12 нед)			Семестр 3 (10 нед)			Семестр 4 (10 1/3 нед)																					
														Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ													
Итого		6	14	4			4572	4572	790	1487	189	127	127	40	50	60	354	36	24	96	168	24	360	72	41	50	50	70	370	36	25	62	90	30	403	45	37	-	-	23.3%	184			
Итого по ООП (без факультативов)		6	10	4			4320	4320	652	1373	189	120	120	40	50	60	354	36	24	60	96	24	288	72	36	40	50	50	328	36	23	62	90	30	403	45	37	-	-	25.2%	184			
B=30% V=70% ДВ(от B)=33.3%									30%	62%	8%																																	
Итого по блоку Б1		5	10	4			2160	2160	640	1340	180	60	60	40	50	60	354	36	15	60	96	24	288	72	15	40	50	50	328	36	14	50	90	30	370	36	16	-	-	25.6%	184			
B=30% V=70% ДВ(от B)=33.3%									30%	62%	8%																																	
Б1	Дисциплины (модули)	5	10	4			2160	2160	640	1340	180	60	60	40	50	60	354	36	15	60	96	24	288	72	15	40	50	50	328	36	14	50	90	30	370	36	16	-	-	25.6%	184			
Б1.Б	Базовая часть	3	2	1			648	648	192	348	108	18	18	30	30	40	188	36	9	24	48		72	72	6	10		10	88		3							-	-	26%	72			
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук		1				108	108	20	88		3	3	10		10	88		3																			36		50%	8	63	ОК-1, 2, 3; ПК-15	
Б1.Б.2	Инновационный менеджмент		3				108	108	20	88		3	3													10		10	88		3							36		50%	8	46	ОПК-2, 3, 4, 5; ПК-22	
Б1.Б.3	Химия вкуса, цвета и аромата	1					108	108	50	22	36	3	3	10	30	10	22	36	3																			36		20%	20	26	ПК-6, 7, 9	
Б1.Б.4	Методология науки о пище			1			108	108	30	78		3	3	10		20	78		3																			36		66.7%	12	26	ОПК-1; ПК-10, 11, 14, 15	
Б1.Б.5	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	2					108	108	36	36	36	3	3							12	24		36	36	3													36			12	22	ОПК-3; ПК-4, 7, 8, 12	
Б1.Б.6	Биоконверсия растительного сырья	2					108	108	36	36	36	3	3							12	24		36	36	3													36			12	27	ПК-3, 6, 13, 16	
Б1.В	Вариативная часть	2	8	3			1512	1512	448	992	72	42	42	10	20	20	166		6	36	48	24	216		9	30	50	40	240	36	11	50	90	30	370	36	16	-	-	25.4%	112			
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	2	4	3			1008	1008	292	644	72	28	28	10	20	20	166		6	24	24	24	144		6	20	50	10	136	36	7	30	60		198	36	9	-	-	18.5%	100			
Б1.В.ОД.1	Деловой иностранный язык		1				108	108	20	88		3	3		20		88		3																			36			8	45	ОПК-1	
Б1.В.ОД.2	Методика, методология и организация научных исследований		1				108	108	30	78		3	3	10		20	78		3																			36		66.7%	12	26	ПК-8, 15, 16, 18	
Б1.В.ОД.3	Методика и методология преподавания в высшей школе		2				108	108	36	72		3	3							12		24	72		3													36		66.7%	12	47	ОПК-2; ПК-25, 26, 27	
Б1.В.ОД.4	Информационные компьютерные технологии		4				108	108	30	78		3	3														10	20		78		3	36			12	72	ПК-10, 17, 24						
Б1.В.ОД.5	Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов			2			108	108	36	72		3	3							12	24		72		3													36			12	25	ОПК-3, 4; ПК-1, 2, 20	
Б1.В.ОД.6	Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	3					144	144	40	68	36	4	4													10	30		68	36	4							36			8	22	ПК-6, 12	
Б1.В.ОД.7	Биотехнологические основы производства напитков			3			108	108	40	68		3	3													10	20	10	68		3							36		25%	20	27	ПК-6, 12	
Б1.В.ОД.8	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья			4			108	108	30	78		3	3																	10	20		78		3	36			12	26	ПК-5, 6, 14, 15			
Б1.В.ОД.9	Моделирование продуктов питания с заданными свойствами	4					108	108	30	42	36	3	3																	10	20		42	36	3	36			4	26	ПК-12, 13, 19, 20			
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору		4				504	504	156	348		14	14							12	24		72		3	10		30	104		4	20	30	30	172		7	-	-	38.5%	12			
Б1.В.ДВ.1																																												
1	Патентование		3				144	144	40	104		4	4													10		30	104		4							36		75%		27	ПК-10, 11, 16	
2	Современные упаковочные материалы и тара		3				144	144	40	104		4	4													10		30	104		4							36		75%		59	ПК-3, 4, 5	
Б1.В.ДВ.2																																												
1	Альтернативное сырье в пищевом производстве		2				108	108	36	72		3	3							12	24		72		3													36				22	ПК-5, 10	
2	Комплексная переработка зерна		2				108	108	36	72		3	3							12	24		72		3													36				25	ПК-3, 4	
Б1.В.ДВ.3																																												
1	Биохимические и медико-биологические основы детского и диетического питания		4				108	108	40	68		3	3														10	30		68		3	36				22	ПК-6, 10						
2	Основы производства функциональных продуктов питания		4				108	108	40	68		3	3														10	30		68		3	36				22	ПК-4, 10, 14						
Б1.В.ДВ.4																																												
1	Методы идентификации и выявления фальсификации продуктов питания		4				144	144	40	104		4	4														10	30	104		4	36		75%	12	25	ПК-1, 6, 11							
2	Ферментные препараты в переработке растительного сырья		4				144	144	40	104		4	4														10	30	104		4	36		75%	12	27	ПК-6, 7, 20							

Индекс	Наименование	Экс	Зач	Зач. с О.	КП	КР	Всего часов					ЗЕТ		Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Компетенции
							По ЗЕТ	По плану	Контакт. р.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт		Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд				

