МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Красноярский государственный аграрный университет"
Институт пищевых производств

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 30.03.2018 г.

19.04.02

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Пыжикова Н.И.*

"30" 05 20 18 г.

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

Квалификация: МАГИСТР
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 2г

+	Основной	Виды деятельности
+	+	научно-исследовательская
+	+	педагогическая
+	-	проектно-технологическая
+	-	организационно-управленческая
+	-	производственно-технологическая

Год начала подготовки (по учебному плану) 2017

Учебный год 2018-2019

Образовательный стандарт № 1481 от 20.11.2014

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____ */ Сорокатая Е.И./*

Начальник ОЛОКО _____ */ Новикова В.Б./*

Директор института _____ */Матюшев В.В./*

Председатель методической комиссии _____ */ Кох Д.А./*

Начальник производственно-технологической службы ПАО "Красноярский хлеб" _____ */ Гуркаева Г.Г./*

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
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
I											Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	*							*		*			У	У	У	У	Э	К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	П	П	П	К	К	К	К	К
										*	Э						Н	К	*															У	Э	Э	Н															
											Э						Н	К	*															У	Э	Э	Н															
											Н						К	*	*															У	Э	Э	Н															
											Н						К	*																У	*	К	Н															
										Э	Н						К	*											У					Э	Э	*	Н															
II												Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	*							*		*			Н	Н	Н	Н	Н	Н	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К
										*	Э							К	*										Э						Н	Пд				Д	Д			Д								
											Э							К	*										Э						Н	Пд				Д	Д			К								
											Э							*	*										Э						Н	Пд				Д	Д			К								
											Э							*											Э						*	Пд				Д	*			К								
											Э							*											Н						Н	*				Д	Д			К								

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение	9 4/6	10 5/6	20 3/6	10	9 1/6	19 1/6	39 4/6
Э	Экзаменационные сессии	4/6	1 4/6	2 2/6	5/6	4/6	1 3/6	3 5/6
У	Учебная практика		4	4				4
Н	Научно-исслед. работа	6	6	12	6	6	12	24
П	Производственная практика		4	4				4
Пд	Преддипломная практика					4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					4	4	4
К	Каникулы	1	6	7	3/6	8 4/6	9 1/6	16 1/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	4 2/6☐ (26
Продолжительность обучения ☐ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			
Итого		18 4/6	33 2/6	**52**	18 4/6	33 2/6	**52**	104

-	-	Форма контроля			з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1																		Курс 2																		Зак реп	-
														Сем. 1									Сем. 2									Сем. 3									Сем. 4											
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	Интер часы	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	СР	Контроль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	СР	Контроль	Код	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)																																																					
Базовая часть																																																					
Б1.Б.01	Философские вопросы естественных и технических наук		1		3	3	36	108	108	26	82		8	3	8	4			18	4	82																													65	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ПК-15
Б1.Б.02	Инновационный менеджмент		3		3	3	36	108	108	30	78		18																		3	10	6			20	12	78											59	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-22
Б1.Б.03	Химия вкуса, цвета и аромата	1			3	3	36	108	108	42	30	36	20	3	8	4	26	12	8	4	30	36																											39	ОК-1; ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-9
Б1.Б.04	Методология науки о пище			1	3	3	36	108	108	44	64		16	3	8	4			36	12	64																													39	ОПК-1; ПК-10; ПК-11; ПК-14; ПК-15
Б1.Б.05	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	2			3	3	36	108	108	50	22	36	20										3	20	10	30	10			22	36																		38	ОПК-3; ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-12
Б1.Б.06	Биоконверсия растительного сырья	2			3	3	36	108	108	50	22	36	16										3	10	4	40	12			22	36																		39	ОК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-13; ПК-16
					18	*18*		*648*	*648*	*242*	*298*	*108*	*98*	*9*	*24*	*12*	*26*	*12*	*62*	*20*	*176*	*36*	*6*	*30*	*14*	*70*	*22*			*44*	*72*	*3*	*10*	*6*			*20*	*12*	*78*											
Вариативная часть																																																					
Б1.В.01	Деловой иностранный язык		1		3	3	36	108	108	18	90		8	3			18	8			90																													34	ОПК-1; ПК-9; ПК-14
Б1.В.02	Методика, методология и организация научных исследований		1		3	3	36	108	108	44	64		14	3	8	6			36	8	64																													39	ПК-8; ПК-15; ПК-16; ПК-18
Б1.В.03	Методика и методология преподавания в высшей школе		2		3	3	36	108	108	30	78		20										3	10	10			20	10	78																			36	ОПК-2; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.04	Информационные компьютерные технологии		4		3	3	36	108	108	26	82		18																											3	8	6	18	12			82		60	ПК-10; ПК-17; ПК-24
Б1.В.05	Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов			2	3	3	36	108	108	50	58		20										3	20	12	30	8			58																			41	ПК-1; ПК-11; ПК-13; ПК-20; ПК-22
Б1.В.06	Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	3			4	4	36	144	144	70	38	36	22																		4	20	10	50	12			38	36										38	ПК-6; ПК-12; ПК-19; ПК-21
Б1.В.07	Биотехнологические основы производства напитков			3	3	3	36	108	108	50	58		28																		3	20	12	20	12	10	4	58											39	ПК-2; ПК-6; ПК-12; ПК-23
Б1.В.08	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья			4	3	3	36	108	108	44	64		14																											3	8	4	36	10			64		39	ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-14; ПК-15
Б1.В.09	Моделирование продуктов питания с заданными свойствами	4			3	3	36	108	108	44	28	36	18																											3	8	8	36	10			28	36	39	ПК-7; ПК-12; ПК-13; ПК-19; ПК-20
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**			**3**	4	**4**		**144**	**144**	**50**	**94**		**14**																		4	**20**	**4**			**30**	**10**	**94**												**ПК-10; ПК-11; ПК-16**
Б1.В.ДВ.01.01	Патентоведение			3	4	4	36	144	144	50	94		14																		4	20	4			30	10	94											42	ПК-10; ПК-11; ПК-16
Б1.В.ДВ.01.02	Современные упаковочные материалы и тара			3	4	4	36	144	144	50	94		14																		4	20	4			30	10	94											39	ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**2**		3	**3**		**108**	**108**	**50**	**58**												3	**20**		**30**				**58**																				**ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-10**
Б1.В.ДВ.02.01	Альтернативное сырье в пищевом производстве		2		3	3	36	108	108	50	58												3	20		30				58																				38	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-10
Б1.В.ДВ.02.02	Комплексная переработка зерна		2		3	3	36	108	108	50	58												3	20		30				58																				41	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-10
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**4**		3	**3**		**108**	**108**	**44**	**64**																													3	**8**		**36**				**64**			**ПК-6; ПК-10**
Б1.В.ДВ.03.01	Биохимические и медико-биологические основы детского и диетического питания		4		3	3	36	108	108	44	64																													3	8		36				64		38	ПК-6; ПК-10
Б1.В.ДВ.03.02	Основы производства функциональных продуктов питания		4		3	3	36	108	108	44	64																													3	8		36				64		38	ПК-4; ПК-10; ПК-14
Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4**			**4**	4	**4**		**144**	**144**	**44**	**100**		**12**																											4	**18**	**4**			**26**	**8**	**100**			**ПК-1; ПК-6; ПК-11**
Б1.В.ДВ.04.01	Методы идентификации и выявления фальсификации продуктов питания			4	4	4	36	144	144	44	100		12																											4	18	4			26	8	100		41	ПК-1; ПК-6; ПК-11

Б1.В.ДВ.04.02	Ферментные препараты в переработке растительного сырья			4	4	4	36	144	144	44	100		12																											4	18	4			26	8	100		39	ПК-6; ПК-7; ПК-20
					42	*42*		*1512*	*1512*	*564*	*876*	*72*	*188*	*6*	*8*	*6*	*18*	*8*	*36*	*8*	*154*		*9*	*50*	*22*	*60*	*8*	*20*	*10*	*194*		*11*	*60*	*26*	*70*	*24*	*40*	*14*	*190*	*36*	*16*	*50*	*22*	*126*	*32*	*26*	*8*	*338*	*36*		
					60	*60*		*2160*	*2160*	*806*	*1174*	*180*	*286*	*15*	*32*	*18*	*44*	*20*	*98*	*28*	*330*	*36*	*15*	*80*	*36*	*130*	*30*	*20*	*10*	*238*	*72*	*14*	*70*	*32*	*70*	*24*	*60*	*26*	*268*	*36*	*16*	*50*	*22*	*126*	*32*	*26*	*8*	*338*	*36*		
Блок 2.Практики																																																				
Вариативная часть																																																				
Б2.В.01(У)	Педагогическая		2		6	6	36	216	216	144	72												6					144		72																				38	ОК-1; ОК-3; ОПК-1; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа			12 34	36	36	36	1296	1296	1296				9					324				9					324				9					324				9					324				38	ПК-8; ПК-10; ПК-14; ПК-15
Б2.В.03(П)	Технологическая практика			2	3	3	36	108	108	108													3					108																						38	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В.04(П)	Практика по получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			2	3	3	36	108	108	108													3					108																						38	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика			4	6	6	36	216	216		216																													6							216		38	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
					54	*54*		*1944*	*1944*	*1656*	*288*			*9*					*324*				*21*					*684*		*72*		*9*					*324*				*15*					*324*		*216*			
					54	*54*		*1944*	*1944*	*1656*	*288*			*9*					*324*				*21*					*684*		*72*		*9*					*324*				*15*					*324*		*216*			
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																																				
Базовая часть																																																				
Б3.Б.01(Д)	Подготовка выпускной квалификационной работы				4	4	36	144	144		144																													4							144		38	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы				2	2	36	72	72		72																													2							72		38	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
					6	*6*		*216*	*216*		*216*																													*6*							*216*			
					6	*6*		*216*	*216*		*216*																													*6*							*216*			
ФТД.Факультативы																																																				
Вариативная часть																																																				
ФТД.В.01	Основы технологии мучных изделий и восточных сладостей		2		2	2	36	72	72	40	32												2	10		30				32																				38	ПК-3
ФТД.В.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3		2	2	36	72	72	30	42																					2	10		20				42										41	ОПК-4; ПК-1; ПК-21
ФТД.В.03	Проектирование мини-цехов для комплексной переработки сырья растительного происхождения		2		3	3	36	108	108	40	68												3	10		30				68																				42	ПК-22; ПК-24

	7	*7*		*252*	*252*	*110*	*142*												*5*	*20*		*60*				*100*		*2*	*10*		*20*				*42*											
	7	*7*		*252*	*252*	*110*	*142*												*5*	*20*		*60*				*100*		*2*	*10*		*20*				*42*											

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				**864**							**24**	16 2/6		**1476**							**41**	26 3/6		**2340**							**65**	42 5/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**864**							**24**			**1296**							**36**			**2160**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**52,2**										**59,9**										**56,1**										
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**54**										**43,2**										**48,6**										
		Аудиторная нагрузка		**18**										**21,3**										**19,7**										
		Контактная работа		**18**										**21,3**										**19,7**										
ДИСЦИПЛИНЫ				**540**	**174**	**32**	**44**	**98**	**330**	**36**	**15**	ТО: 9 2/3□ Э: 2/3		**720**	**310**	**100**	**190**	**20**	**338**	**72**	**20**	ТО: 10 5/6□ Э: 1 2/3		**1260**	**484**	**132**	**234**	**118**	**668**	**108**	**35**	ТО: 20 1/2□ Э: 2 1/3		
1	Б1.Б.01	Философские вопросы естественных и технических наук	За	**108**	26	8		18	82		3												За	**108**	26	8		18	82		3		65	1
2	Б1.Б.03	Химия вкуса, цвета и аромата	Экз	**108**	42	8	26	8	30	36	3												Экз	**108**	42	8	26	8	30	36	3		39	1
3	Б1.Б.04	Методология науки о пище	ЗаО	**108**	44	8		36	64		3												ЗаО	**108**	44	8		36	64		3		39	1
4	Б1.Б.05	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья											Экз	**108**	50	20	30		22	36	3		Экз	**108**	50	20	30		22	36	3		38	2
5	Б1.Б.06	Биоконверсия растительного сырья											Экз	**108**	50	10	40		22	36	3		Экз	**108**	50	10	40		22	36	3		39	2
6	Б1.В.01	Деловой иностранный язык	За	**108**	18		18		90		3												За	**108**	18		18		90		3		34	1
7	Б1.В.02	Методика, методология и организация научных исследований	За	**108**	44	8		36	64		3												За	**108**	44	8		36	64		3		39	1
8	Б1.В.03	Методика и методология преподавания в высшей школе											За	**108**	30	10		20	78		3		За	**108**	30	10		20	78		3		36	2
9	Б1.В.05	Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов											ЗаО	**108**	50	20	30		58		3		ЗаО	**108**	50	20	30		58		3		41	2
10	Б1.В.ДВ.02.01	Альтернативное сырье в пищевом производстве											За	**108**	50	20	30		58		3		За	**108**	50	20	30		58		3		38	2
11	*Б1.В.ДВ.02.02*	*Комплексная переработка зерна*											За	**108**	50	20	30		58		3		За	**108**	50	20	30		58		3		41	2
12	ФТД.В.01	Основы технологии мучных изделий и восточных сладостей											За	**72**	40	10	30		32		2		За	**72**	40	10	30		32		2		38	2
13	ФТД.В.03	Проектирование мини-цехов для комплексной переработки сырья растительного происхождения											За	**108**	40	10	30		68		3		За	**108**	40	10	30		68		3		42	2
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз За(3) ЗаО										Экз(2) За(4) ЗаО										Экз(3) За(7) ЗаО(2)											
ПРАКТИКИ		(План)		324	324			324			9	6		756	684			684	72		21	14		1080	1008			1008	72		30	20		
	Б2.В.01(У)	Педагогическая											За	216	144			144	72		6	4	За	216	144			144	72		6	4		
	Б2.В.03(П)	Технологическая практика											ЗаО	108	108			108			3	2	ЗаО	108	108			108			3	2		
	Б2.В.04(П)	Практика по получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности											ЗаО	108	108			108			3	2	ЗаО	108	108			108			3	2		
	Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа	ЗаО	324	324			324			9	6	ЗаО	324	324			324			9	6	ЗаО(2)	648	648			648			18	12		
ГИА		(План)																																
КАНИКУЛЫ												1										6										7		

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)				**900**							**25**	16 5/6		**1332**							**37**	23 5/6		**2232**							**62**	40 4/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**828**							**23**			**1332**							**37**			**2160**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**54**										**59**										**56,5**										
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**43,2**										**54**										**48,6**										
		Аудиторная нагрузка		**20**										**22,1**										**21,1**										
		Контактная работа		**20**										**22,1**										**21,1**										
ДИСЦИПЛИНЫ				**576**	**230**	**80**	**90**	**60**	**310**	**36**	**16**	ТО: 10□ Э: 5/6		**576**	**202**	**50**	**126**	**26**	**338**	**36**	**16**	ТО: 9 1/6□ Э: 2/3		**1152**	**432**	**130**	**216**	**86**	**648**	**72**	**32**	ТО: 19 1/6□ Э: 1 1/2		
1	Б1.Б.02	Инновационный менеджмент	За	**108**	30	10		20	78		3												За	**108**	30	10		20	78		3		59	3
2	Б1.В.04	Информационные компьютерные технологии											За	**108**	26	8	18		82		3		За	**108**	26	8	18		82		3		60	4
3	Б1.В.06	Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	Экз	**144**	70	20	50		38	36	4												Экз	**144**	70	20	50		38	36	4		38	3
4	Б1.В.07	Биотехнологические основы производства напитков	ЗаО	**108**	50	20	20	10	58		3												ЗаО	**108**	50	20	20	10	58		3		39	3
5	Б1.В.08	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья											ЗаО	**108**	44	8	36		64		3		ЗаО	**108**	44	8	36		64		3		39	4
6	Б1.В.09	Моделирование продуктов питания с заданными свойствами											Экз	**108**	44	8	36		28	36	3		Экз	**108**	44	8	36		28	36	3		39	4
7	Б1.В.ДВ.01.01	Патентоведение	ЗаО	**144**	50	20		30	94		4												ЗаО	**144**	50	20		30	94		4		42	3
8	*Б1.В.ДВ.01.02*	*Современные упаковочные материалы и тара*	ЗаО	**144**	50	20		30	94		4												ЗаО	**144**	50	20		30	94		4		39	3
9	Б1.В.ДВ.03.01	Биохимические и медико-биологические основы детского и диетического питания											За	**108**	44	8	36		64		3		За	**108**	44	8	36		64		3		38	4
10	*Б1.В.ДВ.03.02*	*Основы производства функциональных продуктов питания*											За	**108**	44	8	36		64		3		За	**108**	44	8	36		64		3		38	4
11	Б1.В.ДВ.04.01	Методы идентификации и выявления фальсификации продуктов питания											ЗаО	**144**	44	18		26	100		4		ЗаО	**144**	44	18		26	100		4		41	4
12	*Б1.В.ДВ.04.02*	*Ферментные препараты в переработке растительного сырья*											ЗаО	**144**	44	18		26	100		4		ЗаО	**144**	44	18		26	100		4		39	4
13	ФТД.В.02	Основы товароведения продовольственных товаров	За	**72**	30	10	20		42		2												За	**72**	30	10	20		42		2		41	3
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз За(2) ЗаО(2)										Экз За(2) ЗаО(2)										Экз(2) За(4) ЗаО(4)											
ПРАКТИКИ		(План)		324	324			324			9	6		540	324			324	216		15	10		864	648			648	216		24	16		
	Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа	ЗаО	324	324			324			9	6	ЗаО	324	324			324			9	6	ЗаО(2)	648	648			648			18	12		
	Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика											ЗаО	216					216		6	4	ЗаО	216					216		6	4		
ГИА		(План)												216					216		6	4		216					216		6	4		
	Б3.Б.01(Д)	Подготовка выпускной квалификационной работы												144					144		4	2 2/3		144					144		4	2 2/3		
	Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы												72					72		2	1 1/3		72					72		2	1 1/3		
КАНИКУЛЫ												3/6										8 4/6										9 1/6		