

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАНУ "Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности"

План одобрен Ученым советом ФГАНУ
"ВНИИМ"

Протокол № 2 от 4 апреля 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе аспирантуры

19.06.01

Направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии
направленность программы Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Квалификация: Исследователь. Преподаватель-исследователь

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 884 от 30.07.2014

+	Виды профессиональной деятельности
+	преподавательская деятельность по образовательным программам высшего образования
+	научно-исследовательская деятельность в области промышленных биотехнологий и экологии

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по научной работе

Ученый секретарь

Зав. аспирантурой

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора

Д.В. Харитонов

"08" апреля 2019 г.







/ Н.С. Пряничникова/

/ Д.М. Мясенко/

/ А.Е. Рябова/

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	К																		Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
II																			*		Э	К																			Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
III																			*		Э	К																			Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
IV																			*		Э	К																			Г Г Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К

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	
	Теоретическое обучение, практики и научные исследования	19	19	38	19	20	39	19	20	39	19	15	34	150
Э	Экзаменационные сессии	1	2	3	1	1	2	1	1	2	1		1	8
Г	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена											4/6	4/6	4/6
Д	Представление научного доклада по научно-квалификационной работе (диссертации)											5 2/6	5 2/6	5 2/6
К	Каникулы	1	9	10	1	9	10	1	9	10	1	9	10	40
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	4 (24 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			

Итого	22	30	52	22	30	52	22	30	52	22	30	52	208
Аспирантов													
Сдающих канд экз													
Соискателей с руков													
Изучающих ФД													
Групп													

-	-	-	Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов					Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра		
													Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8			
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Контроль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
Блок 1.Блок 1 «Дисциплины (модули)»																							
Базовая часть																							
+	Б1.Б.01	История и философия науки	1			3	3	108	108	36	36	63	9	3									
+	Б1.Б.02	Иностранный язык	2			4	4	144	144	36	36	99	9		4								
+	Б1.Б.03	Кандидатский экзамен по истории и философии науки	2			1	1	36	36	4	4	23	9		1								
+	Б1.Б.04	Кандидатский экзамен по иностранному языку	2			1	1	36	36	4	4	23	9		1								
						9	9	324	324	80	80	208	36	3	6								
Вариативная часть																							
+	Б1.Б.01	Педагогика и психология высшей школы	3			3	3	108	108	36	36	63	9			3							
+	Б1.Б.02	Информационно-аналитические методы обработки данных		3		2	2	72	72	18	18	50	4			2							
+	Б1.Б.03	Методология проектирования продуктов животного происхождения заданного состава	4			3	3	108	108	72	72	27	9				3						
+	Б1.Б.04	Научные основы биотехнологии продуктов питания животного происхождения		4		2	2	72	72	36	36	32	4				2						
+	Б1.Б.05	Биохимические и физико-химические процессы в производстве продуктов питания животного происхождения	5			3	3	108	108	54	54	45	9				3						
+	Б1.Б.06	Совершенствование технологий переработки сырья животного происхождения	6			3	3	108	108	36	36	63	9					3					
+	Б1.Б.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	7			1	1	36	36	4	4	23	9						1				
+	Б1.Б.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.Б.ДВ.1		5		2	2	72	72	36	36	32	4					2					
+	Б1.Б.ДВ.01.01	Современные аспекты применения биологических активных добавок в технологии молочных продуктов		5		2	2	72	72	36	36	32	4					2					
-	Б1.Б.ДВ.01.02	Теория и практика переработки мяса		5		2	2	72	72	36	36	32	4					2					
+	Б1.Б.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.Б.ДВ.2		6		2	2	72	72	36	36	32	4						2				
+	Б1.Б.ДВ.02.01	Технология молочных продуктов для детского питания		6		2	2	72	72	36	36	32	4						2				
-	Б1.Б.ДВ.02.02	Основы технологии переработки рыбы и гидробионтов		6		2	2	72	72	36	36	32	4						2				
						21	21	756	756	328	328	367	61				5	5	5	5	1		
						30	30	1080	1080	408	408	575	97	3	6		5	5	5	5	1		
Блок 2.Блок 2 «Практики»																							
Вариативная часть																							
+	Б2.Б.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)			7	29	29	1044	1044	4	4	1036	4							29			
						29	29	1044	1044	4	4	1036	4							29			
						29	29	1044	1044	4	4	1036	4							29			
Блок 3.Блок 3 «Научные исследования»																							
Вариативная часть																							
+	Б3.Б.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность			123456	151	151	5436	5436	24	24	5388	24	27	24	25	25	25	25				
+	Б3.Б.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук			8	21	21	756	756	8	8	744	4								21		
						172	172	6192	6192	32	32	6132	28	27	24	25	25	25	25		21		
						172	172	6192	6192	32	32	6132	28	27	24	25	25	25	25		21		
Блок 4.Блок 4 «Государственная итоговая аттестация»																							
Базовая часть																							

+	Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8			1	1	36	36	4	4	23	9								1		
+	Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	8			8	8	288	288	4	4	275	9								8		
						9	9	324	324	8	8	298	18								9		
						9	9	324	324	8	8	298	18								9		
ФТД.Факультативы																							
Вариативная часть																							
+	ФТД.В.01	Экономика высшей школы	1			2	2	72	72	36	36	27	9	2									
+	ФТД.В.02	Научно-методический семинар		3		1	1	36	36	18	18	14	4			1							
						3	3	108	108	54	54	41	13	2		1							
						3	3	108	108	54	54	41	13	2		1							

[illegible]

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-1	способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований	ОПК
Б1.В.03	Методология проектирования продуктов животного происхождения заданного состава	
Б1.В.06	Совершенствование технологий переработки сырья животного происхождения	
Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	
Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	
Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	
ФТД.В.02	Научно-методический семинар	
ОПК-2	способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований	ОПК
Б1.Б.01	История и философия науки	
Б1.Б.02	Иностранный язык	
Б1.Б.03	Кандидатский экзамен по истории и философии науки	
Б1.Б.04	Кандидатский экзамен по иностранному языку	
Б1.В.01	Педагогика и психология высшей школы	
Б1.В.02	Информационно-аналитические методы обработки данных	
Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	
Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	
Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	
ФТД.В.02	Научно-методический семинар	
ОПК-3	способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав	ОПК
Б1.В.05	Биохимические и физико-химические процессы в производстве продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
Б1.В.ДВ.01.01	Современные аспекты применения биологических активных добавок в технологии молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Теория и практика переработки мяса	

Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	
Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	
Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	
ОПК-4	способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных	ОПК
Б1.В.02	Информационно-аналитические методы обработки данных	
Б1.В.04	Научные основы биотехнологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология молочных продуктов для детского питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основы технологии переработки рыбы и гидробионтов	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	
Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	
Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	
ОПК-5	способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения	ОПК
Б1.В.01	Педагогика и психология высшей школы	
Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	
Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	
Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	
ФТД.В.02	Научно-методический семинар	
ОПК-6	способностью и готовностью к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов	ОПК
Б1.В.01	Педагогика и психология высшей школы	
Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	
Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	
Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	

Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	
ОПК-7	готовностью к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования	ОПК
Б1.В.01	Педагогика и психология высшей школы	
Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	
Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	
ПК-1	способностью критически оценивать предлагаемые варианты технологических решений разрабатывать и обосновывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности	-
Б1.В.04	Научные основы биотехнологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.05	Биохимические и физико-химические процессы в производстве продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.06	Совершенствование технологий переработки сырья животного происхождения	
Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	
Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	
Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	
ФТД.В.01	Экономика высшей школы	
ФТД.В.02	Научно-методический семинар	
ПК-2	способностью к анализу научных достижений в области закономерностей формирования качественных характеристик сырья и продукции животного происхождения, его биотехнологического потенциала, независимому и критическому мышлению и развитию теоретических идей	-
Б1.В.03	Методология проектирования продуктов животного происхождения заданного состава	
Б1.В.06	Совершенствование технологий переработки сырья животного происхождения	
Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
Б1.В.ДВ.01.01	Современные аспекты применения биологических активных добавок в технологии молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Теория и практика переработки мяса	
Б1.В.ДВ.02.02	Основы технологии переработки рыбы и гидробионтов	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	
Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	
Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	

Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	
ПК-3	способностью адаптироваться к изменению научно-производственного профиля своей профессиональной деятельности, к изменению социальных условий деятельности	-
Б1.В.01	Педагогика и психология высшей школы	
Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	
Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	
Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	
ПК-4	способностью и готовностью к инновациям как априорного понимания необходимости постоянного обновления техники и качества продукции, обеспечения национальной безопасности	-
Б1.В.04	Научные основы биотехнологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.05	Биохимические и физико-химические процессы в производстве продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.06	Совершенствование технологий переработки сырья животного происхождения	
Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
Б1.В.ДВ.01.02	Теория и практика переработки мяса	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология молочных продуктов для детского питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Основы технологии переработки рыбы и гидробионтов	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	
Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	
Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	
ПК-5	способностью применять адекватную методологию и исследовательскую технику в выборе, обосновании направлений исследований и их реализации с учетом современных достижений в области переработки сырья животного происхождения и смежных областей	-
Б1.В.03	Методология проектирования продуктов животного происхождения заданного состава	
Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
Б1.В.ДВ.01.01	Современные аспекты применения биологических активных добавок в технологии молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Теория и практика переработки мяса	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология молочных продуктов для детского питания	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	

Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	
Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	
ФТД.В.02	Научно-методический семинар	
УК-1	способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	УК
Б1.Б.01	История и философия науки	
Б1.Б.03	Кандидатский экзамен по истории и философии науки	
Б1.В.04	Научные основы биотехнологии продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.05	Биохимические и физико-химические процессы в производстве продуктов питания животного происхождения	
Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	
Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	
Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	
ФТД.В.01	Экономика высшей школы	
УК-2	способностью проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки	УК
Б1.Б.01	История и философия науки	
Б1.Б.03	Кандидатский экзамен по истории и философии науки	
Б1.В.03	Методология проектирования продуктов животного происхождения заданного состава	
Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
Б1.В.ДВ.02.02	Основы технологии переработки рыбы и гидробионтов	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	
Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	
Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	
УК-3	готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач	УК
Б1.Б.02	Иностранный язык	
Б1.Б.04	Кандидатский экзамен по иностранному языку	

Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	
Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	
Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	
УК-4	готовностью использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках	УК
Б1.Б.02	Иностранный язык	
Б1.Б.04	Кандидатский экзамен по иностранному языку	
Б1.В.02	Информационно-аналитические методы обработки данных	
Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	
Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	
Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	
УК-5	способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности	УК
Б1.Б.01	История и философия науки	
Б1.Б.03	Кандидатский экзамен по истории и философии науки	
Б1.В.01	Педагогика и психология высшей школы	
Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
Б1.В.ДВ.01.01	Современные аспекты применения биологических активных добавок в технологии молочных продуктов	
Б1.В.ДВ.01.02	Теория и практика переработки мяса	
Б1.В.ДВ.02.01	Технология молочных продуктов для детского питания	
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	
Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	
Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	
УК-6	способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития	УК
Б1.Б.01	История и философия науки	
Б1.Б.03	Кандидатский экзамен по истории и философии науки	

Б1.В.01	Педагогика и психология высшей школы
Б1.В.06	Совершенствование технологий переработки сырья животного происхождения
Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)
Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность
Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук
Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Блок 1 «Дисциплины (модули)»	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6
Б1.Б	Базовая часть	ОПК-2; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6
Б1.Б.01	История и философия науки	ОПК-2; УК-1; УК-2; УК-5; УК-6
Б1.Б.02	Иностранный язык	ОПК-2; УК-3; УК-4
Б1.Б.03	Кандидатский экзамен по истории и философии науки	ОПК-2; УК-1; УК-2; УК-5; УК-6
Б1.Б.04	Кандидатский экзамен по иностранному языку	ОПК-2; УК-3; УК-4
Б1.В	Вариативная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6
Б1.В.01	Педагогика и психология высшей школы	ОПК-2; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-3; УК-5; УК-6
Б1.В.02	Информационно-аналитические методы обработки данных	ОПК-2; ОПК-4; УК-4
Б1.В.03	Методология проектирования продуктов животного происхождения заданного состава	ОПК-1; ПК-2; ПК-5; УК-2
Б1.В.04	Научные основы биотехнологии продуктов питания животного происхождения	ОПК-4; ПК-1; ПК-4; УК-1
Б1.В.05	Биохимические и физико-химические процессы в производстве продуктов питания животного происхождения	ОПК-3; ПК-1; ПК-4; УК-1
Б1.В.06	Совершенствование технологий переработки сырья животного происхождения	ОПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-4; УК-6
Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОПК-3; ПК-2; ПК-5; УК-5
Б1.В.ДВ.01.01	Современные аспекты применения биологических активных добавок в технологии молочных продуктов	ОПК-3; ПК-2; ПК-5; УК-5
Б1.В.ДВ.01.02	Теория и практика переработки мяса	ОПК-3; ПК-2; ПК-4; ПК-5; УК-5
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; УК-5
Б1.В.ДВ.02.01	Технология молочных продуктов для детского питания	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; УК-5
Б1.В.ДВ.02.02	Основы технологии переработки рыбы и гидробионтов	ОПК-4; ПК-2; ПК-4; УК-2
Б2	Блок 2 «Практики»	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6
Б2.В	Вариативная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6

	Б2.В.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6
Б3		Блок 3 «Научные исследования»	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6
	Б3.В	Вариативная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6
	Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6
	Б3.В.02(Н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6
Б4		Блок 4 «Государственная итоговая аттестация»	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6
	Б4.Б	Базовая часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6
	Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6
	Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6
ФТД		Факультативы	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-1; ПК-5; УК-1
	ФТД.В	Вариативная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-1; ПК-5; УК-1
	ФТД.В.01	Экономика высшей школы	ПК-1; УК-1
	ФТД.В.02	Научно-методический семинар	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-1; ПК-5

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр				СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб			Пр	СР	Конт роль		
ИТОГО (с факультативами)				1152						32	20		1080						30	21		2232						62	41					
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080						30			1080						30			2160						60						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			59,5						ТО: 19 Э: 1		55,3						ТО: 19 Э: 2		57,4						ТО: 38 Э: 3								
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			22								15,5								18,8														
	Аудиторная нагрузка			2,2								2,6								2,4														
	Контактная работа			2,2								2,6								2,4														
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1152	76	36		40	1054	22	32		1080	48	8		40	1001	31	30		2232	124	44		80	2055	53	62					
1	Б1.Б.01	История и философия науки	Эк	108	36	18		18	63	9	3										Эк	108	36	18		18	63	9	3			1		
2	Б1.Б.02	Иностранный язык										Эк	144	36			36	99	9	4		Эк	144	36			36	99	9	4			2	
3	Б1.Б.03	Кандидатский экзамен по истории и философии науки										Эк	36	4	4			23	9	1		Эк	36	4	4			23	9	1			2	
4	Б1.Б.04	Кандидатский экзамен по иностранному языку										Эк	36	4	4			23	9	1		Эк	36	4	4			23	9	1			2	
5	Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	ЗаО	972	4			4	964	4	27		ЗаО	864	4			4	856	4	24		ЗаО(2)	1836	8			8	1820	8	51			123456
6	ФТД.В.01	Экономика высшей школы	Эк	72	36	18		18	27	9	2											Эк	72	36	18		18	27	9	2			1	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) ЗаО										Эк(3) ЗаО										Эк(5) ЗаО(2)											
ПРАКТИКИ			(План)																															
БЛОК 4 «ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ А			(План)																															
КАНИКУЛЫ												1									9									10				

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс														Каф.	Семестры
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя									
				Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр				СР	Конт роль	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб			Пр	СР	Конт роль	Всего					
ИТОГО (с факультативами)				1116							31	20		1080							30	21		2196							61	41						
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080							30			1080							30			2160							60							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			57,7									53,2										55,5															
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			21									17										19															
	Аудиторная нагрузка			3,1									5,6										4,4															
	Контактная работа			3,1									5,6										4,4															
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1116	76	28		48	1019	21	31	ТО: 19 Э: 1		1080	112	54	54	4	951	17	30	ТО: 20 Э: 1		2196	188	82	54	52	1970	38	61	ТО: 39 Э: 2						
1	Б1.В.01	Педагогика и психология высшей школы	Эк	108	36	18		18	63	9	3											Эк	108	36	18		18	63	9	3			3					
2	Б1.В.02	Информационно-аналитические методы обработки данных	За	72	18	10		8	50	4	2											За	72	18	10		8	50	4	2			3					
3	Б1.В.03	Методология проектирования продуктов животного происхождения заданного состава										Эк	108	72	36	36		27	9	3		Эк	108	72	36	36		27	9	3			4					
4	Б1.В.04	Научные основы биотехнологии продуктов питания животного происхождения										За	72	36	18	18		32	4	2		За	72	36	18	18		32	4	2			4					
5	Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	ЗаО	900	4			4	892	4	25		ЗаО	900	4			4	892	4	25		ЗаО(2)	1800	8			8	1784	8	50			123456				
6	ФТД.В.02	Научно-методический семинар	За	36	18			18	14	4	1											За	36	18			18	14	4	1			3					
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк За(2) ЗаО										Эк За ЗаО										Эк(2) За(3) ЗаО(2)															
ПРАКТИКИ		(План)																																				
БЛОК 4 «ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ А		(План)																																				
КАНИКУЛЫ													1											9											10			

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестры			
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя								
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр				СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб			Пр	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек
ИТОГО (с факультативами)				1080							30	20		1080							30	21		2160							60	41					
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080							30			1080							30			2160							60						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		56										53,2										54,6													
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		17										17										17													
		Аудиторная нагрузка		5										3,8										4,4													
		Контактная работа		5										3,8										4,4													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1080	94	54	36	4	969	17	30	ТО: 19 Э: 1		1080	76	36	36	4	987	17	30	ТО: 20 Э: 1		2160	170	90	72	8	1956	34	60	ТО: 39 Э: 2					
1	Б1.В.05	Биохимические и физико-химические процессы в производстве продуктов питания животного происхождения	Эк	108	54	36	18		45	9	3											Эк	108	54	36	18		45	9	3			5				
2	Б1.В.06	Совершенствование технологий переработки сырья животного происхождения											Эк	108	36	18	18		63	9	3		Эк	108	36	18	18		63	9	3			6			
3	Б1.В.ДВ.01.01	Современные аспекты применения биологических активных добавок в технологии молочных продуктов	За	72	36	18	18		32	4	2											За	72	36	18	18		32	4	2			5				
4	Б1.В.ДВ.01.02	Теория и практика переработки мяса	За	72	36	18	18		32	4	2											За	72	36	18	18		32	4	2			5				
5	Б1.В.ДВ.02.01	Технология молочных продуктов для детского питания										За	72	36	18	18		32	4	2		За	72	36	18	18		32	4	2			6				
6	Б1.В.ДВ.02.02	Основы технологии переработки рыбы и гидробионтов										За	72	36	18	18		32	4	2		За	72	36	18	18		32	4	2			6				
7	Б3.В.01(Н)	Научно-исследовательская деятельность	ЗаО	900	4			4	892	4	25		ЗаО	900	4			4	892	4	25		ЗаО(2)	1800	8			8	1784	8	50			123456			
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк За ЗаО										Эк За ЗаО										Эк(2) За(2) ЗаО(2)														
ПРАКТИКИ		(План)																																			
БЛОК 4 «ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ А		(План)																																			
КАНИКУЛЫ													1											9											10		

№			Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестры			
					Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя								
						Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр				СР	Конт роль	з.е.	Всего	Кон такт.	Лек			Лаб	Пр	СР			Конт роль	Всего	Неделя
ИТОГО (с факультативами)						1080							30	20		1080							30	21		2160							60	41					
ИТОГО по ОП (без факультативов)						1080							30			1080							30			2160							60						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			ОП, факультативы (в период ТО)			56,2									50,2									53,2															
			ОП, факультативы (в период экз. сес.)			13									-1									6															
			Аудиторная нагрузка			0,5									0,6									0,6															
			Контактная работа			0,5									0,6									0,6															
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ						1080	8	4		4	1059	13	30	ТО: 19 Э: 1		756	8			8	744	4	21	ТО: 15 Э:		1836	16	4		12	1803	17	51	ТО: 34 Э: 1					
1	Б1.В.07	Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	Эк	36	4	4			23	9	1											Эк	36	4	4			23	9	1				7					
2	Б2.В.01(п)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе педагогическая практика)	ЗаО	1044	4			4	1036	4	29											ЗаО	1044	4			4	1036	4	29				7					
3	Б3.В.02(н)	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук										ЗаО	756	8			8	744	4	21		ЗаО	756	8			8	744	4	21				8					
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ					Эк ЗаО										ЗаО										Эк ЗаО(2)														
ПРАКТИКИ			(План)																																				
БЛОК 4 «ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ А					(План)										324	8	4		4	298	18	9	6		324	8	4		4	298	18	9	6						
	Б4.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена										Эк	36	4	4			23	9	1		Эк	36	4	4			23	9	1									
	Б4.Б.02(Д)	Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)										Эк	288	4			4	275	9	8	5 1/3	Эк	288	4			4	275	9	8	5 1/3								
КАНИКУЛЫ															1											9											10		

з.е.	Распределение з.е. по курсам и семестрам															
	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4			
	Сем 1		Сем 2		Сем 3		Сем 4		Сем 5		Сем 6		Сем 7		Сем 8	
	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.	Наименование	з.е.
Итого	62				61				60				60			
Всего	32		30		31		30		30		30		30		30	
1	Б1.Б.01 История и философия науки [Эк] ОПК-2; УК-1; УК-2; УК-5; УК-6 3		Б1.Б.02 Иностранный язык [Эк] ОПК-2; УК-3; УК-4 4		Б1.В.01 Педагогика и психология высшей школы [Эк] ОПК-2; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-3; УК-5; УК-6 3		Б1.В.03 Методология проектирования продуктов животного происхождения заданного состава [Эк] ОПК-1; ПК-2; ПК-5; УК-2 3		Б1.В.05 Биохимические и физико-химические процессы в производстве продуктов питания животного происхождения [Эк] ОПК-3; ПК-1; ПК-4; УК-1 3		Б1.В.06 Совершенствование технологий переработки сырья животного происхождения [Эк] ОПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-4; УК-6 3		Б1.В.07 Кандидатский экзамен по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств [Эк] ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6 1			
2																
3																
4			Б1.Б.03 Кандидатский экзамен по истории и философии науки [Эк] ОПК-2; УК-1; УК-2; УК-5; УК-6 1		Б1.В.02 Информационно-аналитические методы обработки данных [За] ОПК-2; ОПК-4; УК-4 2		Б1.В.04 Научные основы биотехнологии продуктов питания животного происхождения [За] ОПК-4; ПК-1; ПК-4; УК-1 2		Б1.В.ДВ.01.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1: Современные аспекты применения биологических активных добавок в технологии молочных продуктов [За] (/ Теория и практика переработки мяса) ОПК-3; ПК-2; ПК-5; УК-5 2		Б1.В.ДВ.02.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2: Технология молочных продуктов для детского питания [За] (/ Основы технологии переработки рыбы и гидробионтов) ОПК-4; ПК-4; ПК-5; УК-5 2					
5																
			Б1.Б.04 Кандидатский экзамен по												Б3.В.02(Н) Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук	

								ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31	ФТД.В.01 Экономика высшей школы [Эк] ПК-1; УК-1	2	ФТД.В.02 Научно- методический семинар [За] ОПК-1; ОПК-2;	1				Б4.Б.02(Д) Представление научного доклада об основных результатах подготовленной научно- квалификационной работы (диссертации) [Эк] ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6
32								8