Информация об учебных предметах, курсах, дисциплинах (модулях) и использовании при реализации образовательных программ ЭО и ДОТ

РЭ - использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

-	з.е.	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
Наименование	Факт	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ	з.е.	РЭ
Блок 1.Дисциплины (модули)									
Обязательная часть									
Социально-гуманитарный модуль	**22**	**10**	**36**	**7**	**32**	**5**	**16**		
История	4	4	16						
Основы социокультурной коммуникации	**6**	**6**	**20**						
Культурология и межкультурные коммуникации	2	2	2						
Социология	2	2	16						
Психология коммуникаций	2	2	2						
Экономика	3			3	16				
Философия	4			4	16				
Правоведение	2					2	2		
Экономика и управление на предприятии	3					3	14		
Модуль "Основы деловых коммуникаций"	**10**	**6**	**6**	**4**	**4**				
Русский язык и культура речи	2	2	2						
Иностранный язык	8	4	4	4	4				
Модуль "Физическая культура и спорт"	**2**	**1**				**1**			
Основы физической культуры	1	1							
Физическое самосовершенствование	1					1			
Математический и естественнонаучный модуль	**60**	**35**	**96**	**15**	**18**	**10**	**6**		
Математика	12	12	30						
Информатика	6	6	30						
Физика	8	3	2	5	14				
Биология	3	3	2						
Химия	**23**	**11**	**32**	**10**	**4**	**2**	**2**		
Неорганическая химия	6	6	16						
Органическая химия	5	5	16						
Физическая и коллоидная химия	5			5	2				
Биохимия	5			5	2				
Поверхностные явления и дисперсные системы в пищевой биотехнологии	2					2	2		
Микробиология	4					4	2		
Молекулярная биология	4					4	2		
Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности"	**6**					**2**	**14**	**4**	**2**
Экологическая биотехнология	2					2	14		
Безопасность жизнедеятельности	4							4	2
Общепрофессиональный модуль	**14**			**12**	**18**	**2**	**2**		
Проекционное черчение и компьютерная графика	6			6	14				
Техническая механика	6			6	4				
Физические методы в пищевой биотехнологии	2					2	2		

Профессиональный модуль	**9**					**6**	**4**	**3**	**14**
Биохимический потенциал гидробионтов	3					3	2		
Гомеостаз и питание	3					3	2		
Управление качеством в биотехнологии	3							3	14
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									
Математический и естественнонаучный модуль (В)	**26**			**13**	**22**	**13**	**6**		
Математическое моделирование	4					4	2		
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа в пищевой биотехнологии	7			7	4				
Химия биологически активных веществ	5					5	2		
Пищевая химия	4					4	2		
Биология гидробионтов	2			2	2				
Информационные технологии в профессиональной деятельности	4			4	16				
Модуль "Безопасные условия жизнедеятельности" (В)	**6**							**6**	**2**
Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	6							6	2
Общепрофессиональный модуль (В)	**9**	**3**	**14**	**4**	**2**	**2**	**2**		
Введение в профессию	3	3	14						
Методы научных исследований	4			4	2				
Теплотехника	2					2	2		
Профессиональный модуль (В)	**24**					**13**	**6**	**11**	**18**
Основы биотехнологии	5					5	2		
Процессы и аппараты биотехнологии	5					5	2		
Общая пищевая биотехнология	7					3	2	4	2
Метрология, стандартизация и сертификация в пищевой биотехнологии	4							4	14
Проектирование поликомпонентных продуктов питания	3							3	2
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	**2**	**2**	**2**						
Развитие рыбохозяйственного комплекса России	2	2	2						
Развитие регионального рыбохозяйственного комплекса	2	2	2						
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	**2**			**2**	**2**				
Корпоративная культура в профессиональной деятельности	2			2	2				
Профессиональная этика	2			2	2				
Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	**2**							**2**	**2**
Интеллектуальная собственность в профессиональной деятельности	2							2	2
Нормативно-правовое регулирование трудовых отношений в профессиональной сфере	2							2	2
Элективные модули	**22**							**22**	**16**
Модуль по выбору 1. Биотехнология продуктов из сырья животного происхождения	**22**							**22**	**16**
Технология продуктов из сырья животного происхождения	7							7	4
Биологически активные добавки и композиции из сырья животного происхождения	6							6	4
Функциональные технологические добавки в биотехнологии продуктов из сырья животного происхождения	3							3	2
Проектирование, контроль производства и управление качеством в биотехнологии продуктов из сырья животного происхождения	2							2	2
Реометрия продуктов из сырья животного происхождения	2							2	2
Оборудование биотехнологических производств переработки сырья животного происхождения	2							2	2

Модуль по выбору 2. Биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения	**22**							**22**	**16**
Технология продуктов из сырья растительного происхождения	7							7	4
Биологически активные добавки и композиции из растительного сырья	6							6	4
Функциональные технологические добавки в биотехнологии продуктов из сырья растительного происхождения	3							3	2
Проектирование, контроль производства и управление качеством в биотехнологии продуктов из сырья растительного происхождения	2							2	2
Реометрия продуктов из растительного сырья	2							2	2
Оборудование биотехнологических производств переработки растительного сырья	2							2	2
Блок 2.Практика									
Часть, формируемая участниками образовательных отношений									
Учебная практика	**6**	**3**		**3**					
Ознакомительная практика	6	3		3					
Производственная практика	**12**					**6**		**6**	
Технологическая практика	6					6			
Преддипломная практика	6							6	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация									
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	6							6	
ФТД.Факультативы									
Информационно-библиографическая культура	2	2							
Научно-исследовательский семинар	2					2			