

План одобрен Ученым советом

Протокол № 18 от 27.02.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор

по программе магистратуры

06.04.01

06.04.01 Биология

Направлен Физиология и нутрициология

ность

Кафедра: Биологии

Квалификация: магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2г

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
-	экспертно-аналитический

Год набора

Учебный год

Образовательный стандарт

2025

2025-2026

№ 934 от 11.08.2020

Согласовано:

Проректор по УР,
председатель Методического совета

/Н.А. Пропой/

Начальник Учебного управления

/С.М. Кубрина/

Одобен

решением Методического совета, протокол № 8 "26.02.2025"

решением Ученого совета ИЕНИМ, протокол № 10 "20.02.2025г.

директор ИЕНИМ /В.В. Аношин /

УТВЕРЖДАЮ



Индекс	Наименование	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов					Курс 1						Курс 2					
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР+Конт роль	Пр. подгот	Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4		
Блок 1.Дисциплины (модули)					69	69	2484	2484	1042	1442		118		174	108		134	134		166	104		104
Обязательная часть					40	40	1440	1440	598	842		100		150	108		134	20		22	32		32
Б1.О.01	Философские концепции естествознания	1			3	3	108	108	44	64		18		26									
Б1.О.02	Учение о биосфере	1			4	4	144	144	54	90		24		30									
Б1.О.03	Иностранный язык		1		3	3	108	108	36	72				36									
Б1.О.04	Компьютерные технологии в биологии		2		3	3	108	108	52	56					24		28						
Б1.О.05	Информационный поиск и защита интеллектуальной собственности в сфере производства и потребления пищевых продуктов		2		3	3	108	108	30	78					8		22						
Б1.О.06	Современные проблемы биологии	3	2	4	6	6	216	216	122	94					24		24	20		22	16		16
Б1.О.07	История и методология биологии		1		2	2	72	72	44	28		22		22									
Б1.О.08	Биохимия	2			4	4	144	144	52	92					26		26						
Б1.О.09	Основы проектирования научных исследований в биологии			1	2	2	72	72	36	36		18		18									
Б1.О.10	Экологическая антропология		4		3	3	108	108	32	76										16		16	
Б1.О.11	Психофизиология пищевого поведения		2		3	3	108	108	30	78					16		14						
Б1.О.12	Актуальные проблемы нутрициологии		2		2	2	72	72	30	42					10		20						
Б1.О.13	Антропонутириология		1		2	2	72	72	36	36		18		18									
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					29	29	1044	1044	444	600		18		24				114		144	72		72
Б1.В.01	Биологическое ресурсосведение		3		2	2	72	72	36	36								10		26			
Б1.В.02	Пищевая химия		1		3	3	108	108	42	66		18		24									
Б1.В.03	Продукты питания: производство, классификация, требования, состав, значение	3			3	3	108	108	42	66								18		24			
Б1.В.04	Физиология внутренней среды организма		3		2	2	72	72	28	44								10		18			
Б1.В.05	Физиология пищеварения		3		2	2	72	72	36	36								18		18			
Б1.В.06	Физиология обмена веществ		3		3	3	108	108	56	52								28		28			
Б1.В.07	Основы рационального питания	4			4	4	144	144	40	104											20		20
Б1.В.08	Спортивная нутрициология			4	2	2	72	72	36	36											18		18
Б1.В.09	Питание и здоровье (валеологические аспекты питания)		4		2	2	72	72	36	36											18		18
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)		3		2	2	72	72	32	40								16		16			
Б1.В.ДВ.01.01	История культуры Хакасии		3		2	2	72	72	32	40								16		16			
Б1.В.ДВ.01.02	Глобализация и устойчивое развитие		3		2	2	72	72	32	40								16		16			
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		3		2	2	72	72	28	44								14		14			
Б1.В.ДВ.02.01	Пищевые продукты на основе растительного и животного сырья		3		2	2	72	72	28	44								14		14			
Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые и биологически активные добавки		3		2	2	72	72	28	44								14		14			
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)		4		2	2	72	72	32	40											16		16
Б1.В.ДВ.03.01	Методы оценки фактического питания и пищевого статуса		4		2	2	72	72	32	40											16		16
Б1.В.ДВ.03.02	Методы и средства исследований свойств сырья и готовой пищевой продукции		4		2	2	72	72	32	40											16		16

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад.часов					Курс 1						Курс 2						
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР+Конт роль	Пр. подгот	Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			
Блок 2.Практика					45	45	1620	1620		1620	1620													
Обязательная часть					15	15	540	540		540	540													
Б2.О.01(У)	Учебная практика (практика по направлению профессиональной деятельности)			2	6	6	216	216		216	216													
Б2.О.02(П)	Производственная практика (практика по профилю профессиональной деятельности)			2	3	3	108	108		108	108													
Б2.О.03(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)			4	6	6	216	216		216	216													
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					30	30	1080	1080		1080	1080													
Б2.В.01(У)	Учебная практика (научно-исследовательская работа)		123	4	30	30	1080	1080		1080	1080													
Блок 3.Государственная итоговая аттестация					6	6	216	216		216														
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				6	6	216	216		216														
ФТД.Факультативные дисциплины					3	3	108	108	40	68		18		22										
ФТД.01	Основы работы в электронной информационно-образовательной среде		1		1	1	36	36	4	32				4										
ФТД.02	Адаптация обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательном пространстве вуза		1		2	2	72	72	36	36		18		18										
	Итого з.е./акад.часов (без факультативов)				120	120	4320	4320	1042	3278	1620	118		174	108		134	134		166	104			104

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; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.О.01	Философские концепции естествознания	ОПК-3
Б1.О.02	Учение о биосфере	ОПК-3
Б1.О.03	Иностранный язык	УК-4; УК-5
Б1.О.04	Компьютерные технологии в биологии	ОПК-6; ОПК-8
Б1.О.05	Информационный поиск и защита интеллектуальной собственности в сфере производства и потребления пищевых продуктов	ОПК-6; ОПК-7
Б1.О.06	Современные проблемы биологии	УК-1; ОПК-1; ОПК-4
Б1.О.07	История и методология биологии	ОПК-1
Б1.О.08	Биохимия	ОПК-2; ПК-1
Б1.О.09	Основы проектирования научных исследований в биологии	УК-1; УК-2; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-4
Б1.О.10	Экологическая антропология	УК-1; ОПК-2; ПК-1
Б1.О.11	Психофизиология пищевого поведения	УК-1; ОПК-1; ОПК-2
Б1.О.12	Актуальные проблемы нутрициологии	УК-1; УК-6; ОПК-2; ОПК-5; ПК-1
Б1.О.13	Антропонутириология	ОПК-1; ПК-1; ПК-3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-3; УК-5; УК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.01	Биологическое ресурсоведение	ПК-1; ПК-4
Б1.В.02	Пищевая химия	ПК-1
Б1.В.03	Продукты питания: производство, классификация, требования, состав, значение	ПК-1
Б1.В.04	Физиология внутренней среды организма	УК-1; ПК-1; ПК-3
Б1.В.05	Физиология пищеварения	УК-1; ПК-1
Б1.В.06	Физиология обмена веществ	УК-1; ПК-1
Б1.В.07	Основы рационального питания	ПК-1
Б1.В.08	Спортивная нутрициология	УК-3; ПК-1; ПК-3
Б1.В.09	Питание и здоровье (валеологические аспекты питания)	УК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	
Б1.В.ДВ.01.01	История культуры Хакасии	УК-5
Б1.В.ДВ.01.02	Глобализация и устойчивое развитие	УК-5
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	
Б1.В.ДВ.02.01	Пищевые продукты на основе растительного и животного сырья	ПК-1
Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-1
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	
Б1.В.ДВ.03.01	Методы оценки фактического питания и пищевого статуса	УК-1; ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.03.02	Методы и средства исследований свойств сырья и готовой пищевой продукции	УК-1; ПК-1

Б2	Практика	УК-1; УК-2; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-4; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.О.01(У)	Учебная практика (практика по направлению профессиональной деятельности)	УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-7; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3
Б2.О.02(П)	Производственная практика (практика по профилю профессиональной деятельности)	УК-1; УК-2; УК-4; УК-6; ОПК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.О.03(П)	Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	УК-1; УК-2; УК-6; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-4; УК-6; ПК-1; ПК-2
Б2.В.01(У)	Учебная практика (научно-исследовательская работа)	УК-1; УК-2; УК-4; УК-6; ПК-1; ПК-2
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; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
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; ОПК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-4; УК-6
ФТД.01	Основы работы в электронной информационно-образовательной среде	УК-4
ФТД.02	Адаптация обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательном пространстве вуза	УК-6

		Итого						Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	З.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
					Мин.	Макс.	Факт						
	Итого (с факультативами)				96	126	123	63	31	32	60	28	32
	Итого по ОП (без факультативов)				96	123	120	60	28	32	60	28	32
Б1	Дисциплины (модули)	58%	42%	20.6%	51	69	69	36	19	17	33	19	14
Б1.О	Обязательная часть					40	40	33	16	17	7	3	4
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					29	29	3	3		26	16	10
Б2	Практика	33%	67%	0%	39	45	45	24	9	15	21	9	12
Б2.О	Обязательная часть					15	15	9		9	6		6
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					30	30	15	9	6	15	9	6
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	6				6		6
ФТД	Факультативные дисциплины					3	3	3	3				
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						3	2	1	3	2	1
		ЗАЧЕТ (За)						9	4	5	9	6	3
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1	1		2		2
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					44.53%						
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						45.8%						
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						41.95%						