

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Дальневосточный федеральный университет"
Школа биомедицины

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 07-19 от 11.07.19

19.03.01

Профиль: Пищевая биотехнология
Кафедра: Департамент пищевых наук и технологий
Факультет: ШБМ

Квалификация: <u>Бакалавр</u>
Программа подготовки: <u>академический бакалавриат</u>
Форма обучения: <u>Очная</u>
Срок обучения: <u>4г</u>

	Основной	Виды деятельности
+		научно-исследовательская
+	+	научно-исследовательская
+	-	производственно-технологическая
+	-	организационно-управленческая
+	-	проектная

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Биотехнология

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и воспитательной работе

А.Н. Шушин

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт ОС ВО ДВФУ от 22.03.2017

СОГЛАСОВАНО

Директор Департамента организации образовательной деятельности


/ П.В. Кузьмин/

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе


/ Е.В. Хожаенко/

Руководитель образовательной программы


/ Е.В. Добрынина/

Календарный учебный график

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	Э	Э	К	К																			Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	
II																*			Э	Э	Э	К																					Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К
III																*			Э	Э	Э	К	К																			Э	Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К	
IV																*			Э	Э	Э	К	К															Э	Э	П	П	Г	Г	Д	Д	Д	Д	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 и практики	17	18	35	17 4/6	18	35 4/6	18	17	35	17	11	28	133 4/6
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	3 2/6	3	6 2/6	3	3	6	3	2	5	23 2/6
У	Учебная практика		2	2		2	2							4
П	Производственная практика								2	2		2	2	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											2	2	2
К	Каникулы	2	6	8	1	6	7	2	6	8	2	8	10	33
*	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		23	29	52	23	29	52	24	28	52	23	29	52	208
Студентов		20												
Групп		1												

Индекс	Наименование	Курс 4																		Закрепленная кафедра		Компетенции	
		Сем. 7									Сем. 8									Код	Наименование		
		з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР				СР
Блок 1. Дисциплины (модули)																							
Базовая часть																							
Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)																						ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8
Б1.Б.01.01	Иностранный язык																				142	Академический департамент английского языка	ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8
Б1.Б.01.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)																				142	Академический департамент английского языка	ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8
Б1.Б.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)																						ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт																				152	Департамент физического воспитания	ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15
Б1.Б.03	Академический модуль																						ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-8; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-6
Б1.Б.03.01	Философия																				140	Департамент философии и религиоведения	ОК-1; ОК-6; ОК-8; ОК-10; ОК-14
Б1.Б.03.02	История																				137	Департамент истории и археологии	ОК-1; ОК-2; ОК-10; ОК-14
Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)																				76	Русского языка и литературы	ОК-1; ОК-6
Б1.Б.03.04	Логика																				140	Департамент философии и религиоведения	ОК-1; ОК-3; ОК-5; ОК-14; ОПК-2
Б1.Б.03.05	Экономика																				155	Департамент экономических наук	ОК-2; ОК-4; ОК-11; ОПК-1
Б1.Б.03.06	Правоведение																				83	Теории истории государства и права	ОК-2; ОК-12; ОК-13; ОПК-4; ПК-6
Б1.Б.04	Физико-математический модуль																						ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-11; ПК-12
Б1.Б.04.01	Информатика																				101	Информатики, математического и компьютерного моделирования	ОК-5; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-12
Б1.Б.04.02	Высшая математика																				95	Алгебры, геометрии и анализа	ОК-4; ОК-5; ОПК-2
Б1.Б.04.03	Физика																				104	Общей и экспериментальной физики	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.04.04	Математическое моделирование																				101	Информатики, математического и компьютерного моделирования	ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-11
Б1.Б.05	Модуль химии																						ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.02	Органическая химия																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.05	Биоорганическая химия																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-9
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности																						ОК-3; ОК-9; ОК-13; ОПК-3; ОПК-6; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности																				43	Безопасности жизнедеятельности в техносфере	ОК-3; ОК-9; ОК-13; ОПК-6; ПК-4
Б1.Б.06.02	Промышленная экология																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-3; ОК-9; ОПК-3; ОПК-6; ПК-3; ПК-7; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-9; ОПК-6; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии																						ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.07.01	Инженерная и компьютерная графика																				115	Информационных систем управления	ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ПК-14; ПК-15; ПК-19
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника																				55	Электротехники и электротехники	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-15
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.Б.08	Модуль биологии																						ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17
Б1.Б.08.01	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-2
Б1.Б.08.02	Общая биохимия																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9
Б1.Б.08.03	Общая биология и микробиология																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9
Вариативная часть																							
Б1.Б.01	Технологический модуль	12	90	36	72	12	72	36			108	90											ОК-5; ОПК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-19
Б1.Б.01.01	Общая и частная биотехнология																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-9; ПК-11
Б1.Б.01.02	Основы технологий пищевых производств																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-1; ПК-13; ПК-15
Б1.Б.01.03	Теплотехника																				61	Теплоэнергетики и теплотехники	ПК-14; ПК-19
Б1.Б.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-14; ПК-15
Б1.Б.01.05	Пищевая химия																				136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ПК-9

Индекс	Наименование	Курс 4																		Закрепленная кафедра		Компетенции	
		Сем. 7									Сем. 8									Код	Наименование		
		з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР				СР
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-1; ПК-15; ПК-17	
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13	
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13	
Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-9	
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	4	18	18			36	18		63	27									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-1; ПК-7	
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	4	36	18	36		36	18		9	27									136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-6; ПК-10	
Б1.В.01.12	Инженерная эргономика	4	36		36	12				36	36									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОКП-2; ОКП-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17	
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	8	72	45	72	40				144		11	40	24	40		40	18	168	108			ОК-4; ОКП-7; ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17; ПК-18
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4; ОКП-7; ПК-17; ПК-18	
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	2	18	9	18	10				36		3	10		10		10		51	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	2	18	9	18	10				36		3	10	9	10		10	9	51	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	2	18	18	18	10				36		3	10	9	10		10	2	51	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	2	18	9	18	10				36		2	10	9	10		10	9	15	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту																			152	Департамент физического воспитания	ОК-15	
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1																						ОК-10; ОКП-4; ПК-8
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-10; ОКП-4; ПК-8	
Б1.В.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-10; ОКП-4; ПК-8	
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2																						ОПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-9	
Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-9	
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3																						ОПК-1; ОКП-4; ОКП-5; ПК-8; ПК-12
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ОКП-4; ОКП-5; ПК-8; ПК-12	
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ОКП-4; ОКП-5; ПК-8; ПК-12	
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4																						ПК-1; ПК-6; ПК-10
Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-6; ПК-10	
Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-6; ПК-10	
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5																						ОПК-3; ОКП-7; ПК-4
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОКП-7; ПК-4	
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОКП-7; ПК-4	
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6																						ОПК-7; ПК-2
Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-2	
Б1.В.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-2	
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7																						ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16	
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16	
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8																						ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-9; ПК-10; ПК-18	
Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств																			136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-9; ПК-10; ПК-18	
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	3	18	9			36			18	36												ОПК-3; ПК-3
Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание	3	18	9			36			18	36									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ПК-3	
Б1.В.ДВ.09.02	Диетология	3	18	9			36			18	36									136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ПК-3	
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	3	18		36	18				54													ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов	3	18		36	18				54										136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-6	
Б1.В.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	3	18		36	18				54										136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-6	

Идентификатор	Содержание	Тип
ОК-1	способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общепрофессионального уровня	ОК
Б1.Б.01	Иностранный язык (общепрофессиональный модуль)	
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	
Б1.Б.01.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
Б1.Б.02	Физическая культура (общепрофессиональный модуль)	
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.02.02	Академический модуль	
Б1.Б.02.01.01	Философия	
Б1.Б.02.02.01	История	
Б1.Б.02.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)	
Б1.Б.02.04	Логика	
Б1.Б.03	Учебная практика	
Б1.Б.03.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б1.Б.03.02	Производственная практика	
Б1.Б.03.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе инженерно-технической)	
Б1.Б.03(П)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
ФТД.В.02	Биология	
ОК-2	готовностью интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	ОК
Б1.Б.01	Иностранный язык (общепрофессиональный модуль)	
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	
Б1.Б.01.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.02	История	
Б1.Б.03.05	Экономика	
Б1.Б.03.06	Производство	
Б1.Б.03(П)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью проявлять инициативу и принимать ответственные решения, основанная ответственность за результаты своей профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.04	Логика	
Б1.Б.05	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.05.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.05.02	Промышленная экология	
Б1.Б.05.02	Производственная практика	
Б1.Б.05.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе инженерно-технической)	
Б1.Б.05(П)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.05(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	способностью творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда	ОК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.05	Экономика	
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.02	Высшая математика	
Б1.Б.04.04	Математическое моделирование	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.01	Инженерная и конструкторская графика	
Б1.Б.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.Б.02.01	Общая пищевая биотехнология	
Б1.Б.02.07.01	Методы моделирования процессов пищевых	
Б1.Б.02.07.02	Проектирование процессов пищевых с заданными свойствами	
Б1.Б.03	Учебная практика	
Б1.Б.03.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б1.Б.03.02	Производственная практика	
Б1.Б.03.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе инженерно-технической)	
Б1.Б.03(П)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-5	способностью использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.04	Логика	
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.01	Информатика	
Б1.Б.04.02	Высшая математика	
Б1.Б.04.03	Физика	
Б1.Б.04.04	Математическое моделирование	
Б1.Б.05	Модуль химии	
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	
Б1.Б.05.02	Органическая химия	
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.Б.05.05	Биоорганическая химия	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.01	Инженерная и конструкторская графика	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.Б.08.01	Общая биология	
Б1.Б.08.02	Общая биология и микробиология	
Б1.Б.03	Технологический модуль	
Б1.Б.03.02	Основы технологий пищевых производств	
Б1.Б.03.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.Б.03.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятии отрасли	
Б1.Б.03.12	Инженерная эргономика	
Б1.Б.03.11.01	Охрана труда и промышленный контроль на предприятиях отрасли	
Б1.Б.03.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б1.Б.01	Учебная практика	
Б1.Б.01.02(У)	Учебно-ознакомительная практика	
Б1.Б.02	Производственная практика	
Б1.Б.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе инженерно-технической)	
Б1.Б.03(П)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-6	способностью понимать, использовать, порождать и грамотно излагать инновационные идеи на русском языке в рассуждениях, публикациях, общественных дискуссиях	ОК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.01	Биология	
Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)	
Б1.Б.03(П)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.03(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-7	владением иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	ОК
Б1.Б.01	Иностранный язык (общепрофессиональный модуль)	
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	
Б1.Б.01.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	

Б1.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-8	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК
Б1.8.03	Академической модуль	
Б1.8.03.01	Философия	
Б1.8.03(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОК
Б1.8.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.8.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.8.06.02	Промышленная экология	
Б1.8.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б2.8.01	Учебная практика	
Б2.8.01.02(У)	Учебно-ознакомительная практика	
Б2.8.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе инженерно-технической)	
Б1.8.03(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-10	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	-
Б1.8.03	Академической модуль	
Б1.8.03.01	Философия	
Б1.8.03.02	История	
Б1.8.03.01.01	История развития мировой промышленности	
Б1.8.03.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии	
Б2.8.01	Учебная практика	
Б2.8.01.02(У)	Учебно-ознакомительная практика	
Б1.8.03(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-11	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	-
Б1.8.03	Академической модуль	
Б1.8.03.05	Экономика	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе инженерно-технической)	
Б1.8.03(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-12	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	-
Б1.8.03	Академической модуль	
Б1.8.03.06	Правоведение	
Б2.8.01	Учебная практика	
Б2.8.01.02(У)	Учебно-ознакомительная практика	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе инженерно-технической)	
Б1.8.03(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-13	способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	-
Б1.8.02	Физическая культура (общепрофессиональный модуль)	
Б1.8.02.01	Физическая культура и спорт	
Б1.8.03	Академической модуль	
Б1.8.03.06	Правоведение	
Б1.8.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.8.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.8.01	Учебная практика	
Б2.8.01.02(У)	Учебно-ознакомительная практика	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.01(П)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.02.02(У)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе инженерно-технической)	
Б1.8.03(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-14	способность к самоорганизации и самообразованию	-
Б1.8.02	Физическая культура (общепрофессиональный модуль)	
Б1.8.02.01	Физическая культура и спорт	
Б1.8.03	Академической модуль	
Б1.8.03.01	Философия	
Б1.8.03.02	История	
Б1.8.03.04	Логика	
Б2.8.01	Учебная практика	
Б2.8.01.02(У)	Учебно-ознакомительная практика	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.01(П)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.02.02(У)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе инженерно-технической)	
Б1.8.03(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Б1.8.01	Основы медицинских знаний	
ОК-15	способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	-
Б1.8.02	Физическая культура (общепрофессиональный модуль)	
Б1.8.02.01	Физическая культура и спорт	
Б1.8.03	Академической модуль	
Б1.8.03.01	Философия	
Б1.8.03.02	История	
Б1.8.03.04	Логика	
Б2.8.01	Учебная практика	
Б2.8.01.02(У)	Учебно-ознакомительная практика	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.01(П)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.02.02(У)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе инженерно-технической)	
Б1.8.03(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.8.01	Основы медицинских знаний	
ОК-16	способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	-
Б1.8.02	Физическая культура (общепрофессиональный модуль)	
Б1.8.02.01	Физическая культура и спорт	
Б1.8.03	Академической модуль	
Б1.8.03.01	Философия	
Б1.8.03.02	История	
Б1.8.03.04	Логика	
Б2.8.01	Учебная практика	
Б2.8.01.02(У)	Учебно-ознакомительная практика	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.01(П)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.02.02(У)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе инженерно-технической)	
Б1.8.03(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-1	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате и использовать информационные, компьютерные и сетевые технологии	ОПК
Б1.8.03	Академической модуль	
Б1.8.03.05	Экономика	
Б1.8.04	Физико-математический модуль	
Б1.8.04.01	Информатика	
Б1.8.04.04	Математическое моделирование	
Б1.8.04.02.01	Основы творческого мышления при проектировании	
Б1.8.04.02.02	Создание чертежей машиностроительных изделий	
Б1.8.04.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.8.04.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б1.8.04.10.01	Дистанционный анализ машиностроительных изделий	
Б1.8.04.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика машиностроительных изделий	
Б1.8.03(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	способность и готовность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	ОПК
Б1.8.03	Академической модуль	
Б1.8.03.04	Логика	
Б1.8.04	Физико-математический модуль	
Б1.8.04.02	Высшая математика	
Б1.8.04.03	Физика	
Б1.8.04.04	Математическое моделирование	
Б1.8.05	Модуль химии	
Б1.8.05.01	Общая и неорганическая химия	

Б1.8.05.02	Органическая химия	
Б1.8.05.03	Биоанализ и коллоидная химия	
Б1.8.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.8.05.05	Биоорганическая химия	
Б1.8.07	Модуль проектирования и инвентари	
Б1.8.07.01	Иммерсивная и компьютерная графика	
Б1.8.07.03	Электротехника и электроника	
Б1.8.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.8.08	Модуль биологии	
Б1.8.08.02	Общая биология	
Б1.8.08.03	Общая биология и микробиология	
Б1.8.01	Технологический модуль	
Б1.8.01.05	Пищевая химия	
Б1.8.01.12	Иммерсивная энциклопедия	
Б1.8.01.17	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02.04	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-3	способность использовать знания о современной физической картине мира, пространственно-временных закономерностях, строении вещества для понимания окружающего мира и явлений природы	ОПК
Б1.8.04	Физико-математический модуль	
Б1.8.04.03	Физика	
Б1.8.05	Модуль химии	
Б1.8.05.01	Общая и неорганическая химия	
Б1.8.05.02	Органическая химия	
Б1.8.05.03	Биоанализ и коллоидная химия	
Б1.8.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.8.05.05	Биоорганическая химия	
Б1.8.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.8.06.02	Промышленная экология	
Б1.8.07	Модуль проектирования и инвентари	
Б1.8.07.03	Электротехника и электроника	
Б1.8.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.8.08	Модуль биологии	
Б1.8.08.02	Общая биология	
Б1.8.08.03	Общая биология и микробиология	
Б1.8.01.12	Иммерсивная энциклопедия	
Б1.8.28.05.01	Нутрициология	
Б1.8.28.05.02	Гигиена питания	
Б1.8.28.09.01	Гомеостаз и питание	
Б1.8.28.09.02	Диетология	
Б1.8.01.17	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02.04	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-4	способность понимать значения информации в развитии современного информационного общества, сознание опасности и угрозы, возникающей в этом процессе, способность соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны	ОПК
Б1.8.03	Математический модуль	
Б1.8.03.06	Тренинги	
Б1.8.04	Физико-математический модуль	
Б1.8.04.01	Информатика	
Б1.8.28.01.01	История развития пищевой промышленности	
Б1.8.28.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии	
Б1.8.28.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.8.28.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б1.8.01.17	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02.04	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-5	владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией	ОПК
Б1.8.04	Физико-математический модуль	
Б1.8.04.01	Информатика	
Б1.8.28.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.8.28.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б1.8.01	Учебная практика	
Б1.8.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б1.8.01.17	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02.04	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-6	владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОПК
Б1.8.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.8.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.8.06.02	Промышленная экология	
Б1.8.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б1.8.01	Учебная практика	
Б1.8.01.03(У)	Научно-исследовательская практика	
Б1.8.02	Производственная практика	
Б1.8.02.01(П)	Подготовка по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологическом, организационно-управленческом, проектно-деятельности (в том числе инженерно-технической)	
Б1.8.01.17	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02.04	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-7	способность находить и оценивать новые технологические решения, внедрять результаты биотехнологических исследований и разработок	-
Б1.8.07	Модуль проектирования и инвентари	
Б1.8.07.03	Электротехника и электроника	
Б1.8.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.8.08.01	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	
Б1.8.01	Технологический модуль	
Б1.8.01.01	Общие и частные биотехнологии	
Б1.8.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.8.02.01	Общая пищевая биотехнология	
Б1.8.28.05.01	Нутрициология	
Б1.8.28.05.02	Гигиена питания	
Б1.8.28.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств	
Б1.8.28.06.02	Анатомия и биохимия пищевого сырья	
Б1.8.01.17	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02.04	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-8	владение методами биотехнологического исследования	
ПК-1	способность осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	ПК
Б1.8.04	Физико-математический модуль	
Б1.8.04.03	Физика	
Б1.8.07	Модуль проектирования и инвентари	
Б1.8.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.8.01	Технологический модуль	
Б1.8.01.02	Основы технологий пищевых производств	
Б1.8.01.04	Аппаратно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
Б1.8.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.8.01.09	Пищевые и биотехнологические добавки	
Б1.8.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	
Б1.8.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.8.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	
Б1.8.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	
Б1.8.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	

Б1.8.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	
Б1.8.28.04.01	Сопоставление и управление знаниями на предприятии отрасли	
Б1.8.28.04.02	Технологический контроль на предприятиях пищевой промышленности	
Б1.8.28.11.01	Оборудование и технический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.8.28.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б1.8.28.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания	
Б1.8.28.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе инновационная деятельность)	
Б2.8.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.8.01(П)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-2	способность к реализации и управлению биотехнологическими процессами	ПК
Б1.8.08	Модуль биологии	
Б1.8.08.01	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	
Б1.8.01	Технологический модуль	
Б1.8.01.04	Коллаборативно-технологические линии пищевой промышленности и биотехнологической промышленности	
Б1.8.01.12	Иммерсивная экомикология	
Б1.8.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.8.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	
Б1.8.02.03	Биотехнология мяса и молочных продуктов	
Б1.8.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	
Б1.8.01.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	
Б1.8.28.09.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств	
Б1.8.28.06.02	Анатомия и биоресурсы мясного сырья	
Б1.8.28.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания	
Б1.8.28.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе инновационная деятельность)	
Б2.8.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.8.01(П)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	готовностью оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ПК
Б1.8.05	Модуль химии	
Б1.8.05.05	Биорганическая химия	
Б1.8.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.8.06.02	Промышленная экология	
Б1.8.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б1.8.07	Модуль проектирование и инновации	
Б1.8.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.8.08	Модуль биологии	
Б1.8.01.12	Иммерсивная экомикология	
Б1.8.28.09.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств	
Б1.8.28.09.02	Биотехнология	
Б1.8.28.11.01	Оборудование и технический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.8.28.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе инновационная деятельность)	
Б2.8.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.8.01(П)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Б3.8.03	Экология	
ПК-4	способность обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ПК
Б1.8.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.8.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.8.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б1.8.07	Модуль проектирование и инновации	
Б1.8.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.8.28.05.01	Нутрициология	
Б1.8.28.05.02	Гигиена питания	
Б1.8.28.11.01	Оборудование и технический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.8.28.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.8.01	Исследовательская практика	
Б2.8.01.02(П)	Исследовательская практика	
Б2.8.01.02(П)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе инновационная деятельность)	
Б2.8.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.8.01(П)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Б3.8.03	Особенности медицинских знаний	
Инд. деятельности: организационно-управленческая		
ПК-5	способность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда	ПК
Б1.8.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.8.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.8.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б2.8.01	Исследовательская практика	
Б2.8.01.02(П)	Исследовательская практика	
Б2.8.01.02(П)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе инновационная деятельность)	
Б2.8.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.8.01(П)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Б3.8.03	Особенности медицинских знаний	
ПК-6	готовностью к реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества	ПК
Б1.8.03	Исследовательский модуль	
Б1.8.03.06	Правоведение	
Б1.8.01	Технологический модуль	
Б1.8.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
Б1.8.28.04.01	Сопоставление и управление знаниями на предприятии отрасли	
Б1.8.28.04.02	Технологический контроль на предприятиях пищевой промышленности	
Б1.8.28.10.01	Диплустационарный анализ пищевых продуктов	
Б1.8.28.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	
Б1.8.28.11.01	Оборудование и технический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.8.28.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.8.01	Исследовательская практика	
Б2.8.01.02(П)	Исследовательская практика	
Б2.8.01.02(П)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе инновационная деятельность)	
Б2.8.02.03(П)	Преддипломная практика	
Б3.8.01(П)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-7	способностью систематизировать и обобщать информацию по формированию и использованию ресурсов предприятия	ПК
Б1.8.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.8.06.02	Промышленная экология	
Б1.8.08	Модуль биологии	
Б1.8.01	Технологический модуль	

61.8.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятии отрасли	
61.8.01.12	Инженерная эргономика	
62.8.02	Учебная практика	
62.8.02.02(У)	Учебно-ознакомительная практика	
62.8.02.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологических, организационно-управленческих, проектной деятельности (в том числе в образовательных организациях)	
62.8.02.02(П)	Преддипломная практика	
62.8.02.02(П)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
62.8.02.02(П)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
62.8.02.02(П)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-8	способность работать с научно-технической информацией, использовать российский и международный опыт в профессиональной деятельности	ПК
61.8.01	Иностранный язык (общепрофессиональный модуль)	
61.8.01.01	Иностранный язык	
61.8.01.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
61.8.28.01.01	История развития пищевой промышленности	
61.8.28.01.02	История развития микробной и очно-микробной биотехнологии	
61.8.28.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
61.8.28.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
62.8.01	Учебная практика	
62.8.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологических, организационно-управленческих, проектной деятельности (в том числе в образовательных организациях)	
62.8.02.02(П)	Преддипломная практика	
62.8.02.02(П)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
62.8.02.02(П)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-9	владение основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области	ПК
61.8.05	Модуль химии	
61.8.05.01	Общая и неорганическая химия	
61.8.05.02	Органическая химия	
61.8.05.03	Физическая и коллоидная химия	
61.8.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
61.8.05.05	Биоорганическая химия	
61.8.06	Модуль биологии	
61.8.06.02	Общая биология	
61.8.06.03	Общая биология и микробиология	
61.8.01	Технологический модуль	
61.8.01.01	Общая и частная биотехнология	
61.8.01.05	Лицевая химия	
61.8.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	
61.8.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	
61.8.01.09	Пищевые и биологические активные добавки	
61.8.01.12	Инженерная эргономика	
61.8.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
61.8.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	
61.8.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	
61.8.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	
61.8.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	
61.8.28.02.01	Способы консервирования пищевых продуктов	
61.8.28.02.02	Специальности пищевой продукции	
61.8.28.08.01	Пищевая микробиология	
61.8.28.08.02	Микробиология пищевых производств	
62.8.01	Учебная практика	
62.8.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологических, организационно-управленческих, проектной деятельности (в том числе в образовательных организациях)	
62.8.02.02(П)	Преддипломная практика	
62.8.02.02(П)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
62.8.02.02(П)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-10	способность проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов	ПК
61.8.05	Модуль химии	
61.8.05.01	Общая и неорганическая химия	
61.8.05.02	Органическая химия	
61.8.05.03	Физическая и коллоидная химия	
61.8.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
61.8.01	Технологический модуль	
61.8.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	
61.8.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	
61.8.01.11	Восприимчивость пищевых систем к вредным факторам	
61.8.28.04.01	Согласование и управление качеством на предприятии отрасли	
61.8.28.04.02	Технологический контроль на предприятии пищевой промышленности	
61.8.28.08.01	Пищевая микробиология	
61.8.28.08.02	Микробиология пищевых производств	
62.8.01	Учебная практика	
62.8.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологических, организационно-управленческих, проектной деятельности (в том числе в образовательных организациях)	
62.8.02.02(П)	Преддипломная практика	
62.8.02.02(П)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
62.8.02.02(П)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-11	владение методами планирования эксперимента, обработки и представления полученных результатов	ПК
61.8.04	Физико-математический модуль	
61.8.04.04	Математическое моделирование	
61.8.01	Технологический модуль	
61.8.01.01	Общая и частная биотехнология	
61.8.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	
61.8.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	
61.8.28.07.01	Методы моделирования продуктов питания	
61.8.28.07.02	Прогнозирование продуктов питания с заданными свойствами	
62.8.01	Учебная практика	
62.8.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологических, организационно-управленческих, проектной деятельности (в том числе в образовательных организациях)	
62.8.02.02(П)	Преддипломная практика	
62.8.02.02(П)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
62.8.02.02(П)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	готовность использовать современные информационные технологии в своей профессиональной области, в том числе базы данных и пакеты прикладных программ	ПК
61.8.04	Физико-математический модуль	
61.8.04.01	Информатика	
61.8.28.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
61.8.28.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
62.8.01	Учебная практика	
62.8.01.02(У)	Учебно-ознакомительная практика	
62.8.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
62.8.02	Производственная практика	

62.8.02.00(П)	Научно-исследовательская работа	
62.8.02.00(П)	Проектирование процесса	
62.8.02.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
62.8.02.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: проектная		
ПК-13	способность участвовать в разработке технологических проектов в составе авторского коллектива	ПК
61.8.07	Модуль проектирования и инженерии	
61.8.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
61.8.01	Технологический модуль	
61.8.01.02	Основы технологических производств	
61.8.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	
61.8.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.00(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе внеаудиторная практика)	
62.8.02.00(П)	Проектирование процесса	
62.8.02.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
62.8.02.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-14	готовностью использовать современные системы автоматизированного проектирования	ПК
61.8.07	Модуль проектирования и инженерии	
61.8.07.01	Инженерная и компьютерная графика	
61.8.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
61.8.01	Технологический модуль	
61.8.01.01	Технология	
61.8.01.04	Адаптивно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
61.8.08.07.01	Методы моделирования продуктов питания	
61.8.08.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.00(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе внеаудиторная практика)	
62.8.02.00(П)	Проектирование процесса	
62.8.02.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
62.8.02.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-15	способностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства в составе авторского коллектива	ПК
61.8.07	Модуль проектирования и инженерии	
61.8.07.01	Инженерная и компьютерная графика	
61.8.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
61.8.07.03	Электротехника и электроника	
61.8.01	Технологический модуль	
61.8.01.02	Основы технологических производств	
61.8.01.04	Адаптивно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
61.8.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.00(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе внеаудиторная практика)	
62.8.02.00(П)	Проектирование процесса	
62.8.02.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
62.8.02.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-16	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования биотехнологических предприятий на стадии проекта	ПК
61.8.07	Модуль проектирования и инженерии	
61.8.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
61.8.08.07.01	Методы моделирования продуктов питания	
61.8.08.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
61.8.01	Технологический модуль	
62.8.02.00(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе внеаудиторная практика)	
62.8.02.00(П)	Проектирование процесса	
62.8.02.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
62.8.02.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-17	способность разрабатывать основные этапы биотехнологического процесса	ПК
61.8.08	Модуль биологии	
61.8.01	Технологический модуль	
61.8.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	
61.8.01.12	Инженерная экокнология	
61.8.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
61.8.02.01	Общая пищевая биотехнология	
61.8.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	
61.8.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	
61.8.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	
61.8.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	
61.8.08.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания	
61.8.08.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.00(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе внеаудиторная практика)	
62.8.02.00(П)	Проектирование процесса	
62.8.02.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
62.8.02.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-18	готовностью участвовать в исследованиях биотехнологического процесса на опытных и опытно-промышленных установках	ПК
61.8.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
61.8.06.02	Промышленная экология	
61.8.07	Модуль проектирования и инженерии	
61.8.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
61.8.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
61.8.02.01	Общая пищевая биотехнология	
61.8.08.08.01	Пищевая микробиология	
61.8.08.08.02	Микробиология пищевых производств	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.00(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе внеаудиторная практика)	
62.8.02.00(П)	Проектирование процесса	
62.8.02.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
62.8.02.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-19	готовностью участвовать в разработке проектной и рабочей технической документации	ПК
61.8.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
61.8.06.02	Промышленная экология	
61.8.07	Модуль проектирования и инженерии	
61.8.07.01	Инженерная и компьютерная графика	
61.8.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
61.8.01	Технологический модуль	
61.8.01.03	Теплотехника	
62.8.01	Учебная практика	
62.8.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.00(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе внеаудиторная практика)	
62.8.02.00(П)	Проектирование процесса	
62.8.02.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
62.8.02.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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
Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8
Б1.Б.01.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8
Б1.Б.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)	ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт	ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15
Б1.Б.03	Академический модуль	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-8; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-6
Б1.Б.03.01	Философия	ОК-1; ОК-6; ОК-8; ОК-10; ОК-14
Б1.Б.03.02	История	ОК-1; ОК-2; ОК-10; ОК-14
Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)	ОК-1; ОК-6
Б1.Б.03.04	Логика	ОК-1; ОК-3; ОК-5; ОК-14; ОПК-2
Б1.Б.03.05	Экономика	ОК-2; ОК-4; ОК-11; ОПК-1
Б1.Б.03.06	Правоведение	ОК-2; ОК-12; ОК-13; ОПК-4; ПК-6
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-11; ПК-12
Б1.Б.04.01	Информатика	ОК-5; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-12
Б1.Б.04.02	Высшая математика	ОК-4; ОК-5; ОПК-2
Б1.Б.04.03	Физика	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.04.04	Математическое моделирование	ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-11
Б1.Б.05	Модуль химии	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.02	Органическая химия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.05	Биоорганическая химия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-9
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	ОК-3; ОК-9; ОК-13; ОПК-3; ОПК-6; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности	ОК-3; ОК-9; ОК-13; ОПК-6; ПК-4
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	ОК-3; ОК-9; ОПК-3; ОПК-6; ПК-3; ПК-7; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария	ОК-9; ОПК-6; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.07.01	Инженерная и компьютерная графика	ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ПК-14; ПК-15; ПК-19
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	ОК-5; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-15
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.Б.08	Модуль биологии	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17
Б1.Б.08.01	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	ОПК-7; ПК-2
Б1.Б.08.02	Общая биохимия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9
Б1.Б.08.03	Общая биология и микробиология	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9
Б1.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-10; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; 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

Б1.В.01	Технологический модуль	ОК-5; ОПК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-19
Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология	ОПК-7; ПК-9; ПК-11
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	ОК-5; ПК-1; ПК-13; ПК-15
Б1.В.01.03	Теплотехника	ПК-14; ПК-19
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	ПК-1; ПК-2; ПК-14; ПК-15
Б1.В.01.05	Пищевая химия	ОПК-2; ПК-9
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	ОК-5; ПК-1; ПК-15; ПК-17
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13
Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-1; ПК-9
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	ОК-5; ПК-1; ПК-7
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	ПК-6; ПК-10
Б1.В.01.12	Инженерная энзимология	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	ОК-4; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17; ПК-18
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология	ОК-4; ОПК-7; ПК-17; ПК-18
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
Б1.В.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-15
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ОК-10; ОПК-4; ПК-8
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности	ОК-10; ОПК-4; ПК-8
Б1.В.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии	ОК-10; ОПК-4; ПК-8
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов	ОПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции	ОПК-1; ПК-9
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ПК-1; ПК-6; ПК-10
Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли	ПК-1; ПК-6; ПК-10
Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности	ПК-1; ПК-6; ПК-10
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ОПК-3; ОПК-7; ПК-4
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология	ОПК-3; ОПК-7; ПК-4
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания	ОПК-3; ОПК-7; ПК-4
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОПК-7; ПК-2
Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств	ОПК-7; ПК-2
Б1.В.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья	ОПК-7; ПК-2
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология	ПК-9; ПК-10; ПК-18
Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств	ПК-9; ПК-10; ПК-18

Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ОПК-3; ПК-3
Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание	ОПК-3; ПК-3
Б1.В.ДВ.09.02	Диетология	ОПК-3; ПК-3
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и техникохимический контроль на предприятиях отрасли	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.12	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12	ПК-1; ПК-2; ПК-17
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания	ПК-1; ПК-2; ПК-17
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	ПК-1; ПК-2; ПК-17
Б2	Практики	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ОПК-6; 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
Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ОПК-6; 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
Б2.В.01	Учебная практика	ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ОПК-6; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-19
Б2.В.01.01(У)	Учебно-ознакомительная практика	ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-4; ПК-7; ПК-12
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-1; ОК-4; ОК-9; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-19
Б2.В.02	Производственная практика	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; 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
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	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
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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
ФТД	Факультативы	ОК-1; ОК-14; ОПК-3; ПК-3; ПК-4
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-14; ОПК-3; ПК-3; ПК-4
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	ОК-1; ОК-14; ОПК-3; ПК-4
ФТД.В.02	Биоэтика	ОК-1; ПК-3

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого (с факультативами)				236	256	242	61	30	31	60	29	31	60	29	31	61	30	31	
	Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	60	30	30	60	29	31	60	29	31	60	30	30	
Б1	Дисциплины (модули)	53%	47%	30.3%	216	219	216	57	30	27	57	29	28	57	29	28	45	30	15	
Б1.Б	Базовая часть				114	126	114	47	26	21	41	23	18	26	15	11				
Б1.В	Вариативная часть				93	102	102	10	4	6	16	6	10	31	14	17	45	30	15	
Б2	Практики	0%	100%	0%	12	18	15	3		3	3		3	3		3	6		6	
Б2.В	Вариативная часть				12	18	15	3		3	3		3	3		3	6		6	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9	
ФТД	Факультативы				2	10	2	1		1							1		1	
ФТД.В	Вариативная часть				2	10	2	1		1							1		1	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					53	-	54	52	-	53.5	51.5	-	53	53.2	-	54	52.4	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					51.7	-	54	48	-	51.3	51	-	54	48	-	54	54	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-		54	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					29.7	-	33.8	28.5	-	30.6	28.3	-	29	33.9	-	32.9	15.3	
		элективные дисциплины по физ.к.					2.5	-		4	-	4.1	4	-	4	2.4	-			
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					4268	-	574	584	-	612	580	-	594	616	-	558	150	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					328	-		72	-	72	72	-	72	40	-			
		Блок Б2					90	-		18	-		18	-		18	-		36	
		Блок Б3					36	-			-			-			-			36
		Блок ФТД					45	-		18	-			-			-			27
		Итого по всем блокам					4439	-	574	620	-	612	598	-	594	634	-	558	249	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						9	4	5	8	4	4	7	4	3	9	5	4	
		ЗАЧЕТ (За)						11	6	5	9	4	5	9	4	5	6	5	1	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)									1		1	1		1				
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)												1	1		1	1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных						33.15%												
		в интерактивной форме						30.5%												

№	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	КСР	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР				СР	Конт роль	з.е.	Неделя	Всего	Кон такт.	Лек			Лаб	Пр	КСР			СР	Конт роль	Всего	Неделя
ИТОГО (с факультативами)				1080								30	20		1188								31	23		2268								61	43						
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080								30			1152								30			2232								60							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			54										52										53																	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54										48										51																	
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			33,8										28,5										31,2																	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			33,8										28,5										31,2																	
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)													4										2																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1080	574	146	90	338		344	162	30	ТО: 170 Э: 3	1080	602	206	54	342		334	144	28	ТО: 180 Э: 3	2160	1176	352	144	680		678	306	58	ТО: 350 Э: 6								
1	Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	За	144	72			72		72		4		Эк	144	72			72		36	36	4		Эк За	288	144			144		108	36	8			1234				
2	Б1.Б.01.01	Иностранный язык	За	144	72			72		72		4		Эк	144	72			72		36	36	4		Эк За	288	144			144		108	36	8		142	12				
3	Б1.Б.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)	За	72	70	2		68		2		2													За	72	70	2		68		2		2		1					
4	Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт	За	72	70	2		68		2		2													За(4)	72	70	2		68		2		2		152	1				
5	Б1.Б.03	Академический модуль	За	72	18			18		54		2		За(3)	252	98	62		36		154		7		За(4)	324	116	62		54		208		9		1234					
6	Б1.Б.03.02	История												За	108	54	36		18		54		3		За	108	54	36		18		54		3		137	2				
7	Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)	За	72	18			18		54		2													За	72	18			18		54		2		76	1				
8	Б1.Б.03.04	Логика												За	72	36	18		18		36		2		За	72	36	18		18		36		2		140	2				
9	Б1.Б.03.05	Экономика												За	72	8	8				64		2		За	72	8	8			64		2		155	2					
10	Б1.Б.04	Физико-математический модуль	Эк(2) За	288	144	54	54	36		81	63	8		Эк(2)	144	72	36	18	18		18	54	4		Эк(4) За	432	216	90	72	54		99	117	12		125					
11	Б1.Б.04.01	Информатика	За	108	54	18	36			54		3		За	108	54	18	36					3		За	108	54	18	36			54		3		101	1				
12	Б1.Б.04.02	Высшая математика	Эк	72	36	18		18		9	27	2		Эк	72	36	18		18		9	27	2		Эк(2)	144	72	36		36		18	54	4		95	12				
13	Б1.Б.04.03	Физика	Эк	108	54	18	18	18		18	36	3		Эк	72	36	18	18			9	27	2		Эк(2)	180	90	36	36	18		27	63	5		104	12				
14	Б1.Б.05	Модуль химии	Эк	216	108	36	36	36		45	63	6		Эк	144	108	36	36	36		9	27	4		Эк(2)	360	216	72	72	72		54	90	10		1235					
15	Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	Эк	216	108	36	36	36		45	63	6													Эк	216	108	36	36	36		45	63	6		136	1				
16	Б1.Б.05.02	Органическая химия												Эк	144	108	36	36	36		9	27	4		Эк	144	108	36	36	36		9	27	4		136	2				
17	Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии												За	72	54	18		36		18		2		За	72	54	18		36		18		2		256					
18	Б1.Б.07.01	Инженерная и компьютерная графика												За	72	54	18		36		18		2		За	72	54	18		36		18		2		115	2				
19	Б1.Б.08	Модуль биологии	Эк	144	72	36		36		36	36	4													Эк	144	72	36		36		36	36	4		134					
20	Б1.Б.08.01	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	Эк	144	72	36		36		36	36	4													Эк	144	72	36		36		36	36	4		136	1				
21	Б1.В.01	Технологический модуль												Эк	144	72	36		36		45	27	4		Эк	144	72	36		36		45	27	4		234567					
22	Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология												Эк	144	72	36		36		45	27	4		Эк	144	72	36		36		45	27	4		136	2				
23	Б1.В.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту												За	72	72			72							За	72	72			72					152	23456				
24	Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности	За	72	54	18		36		18		2														За	72	54	18		36		18		2		136	1			
25	Б1.В.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии	За	72	54	18		36		18		2														За	72	54	18		36		18		2		136	1			
26	Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов												За	72	36	18		18		36		2			За	72	36	18		18		36		2		136	2			
27	Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции												За	72	36	18		18		36		2			За	72	36	18		18		36		2		136	2			
28	Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	За	72	36			36		36		2														За	72	36			36		36		2		136	1			
29	Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	За	72	36			36		36		2														За	72	36			36		36		2		136	1			
30	ФТД.В.02	Биозтика												За	36	18			18		18		1			За	36	18			18		18		1		156	2			
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк(4) За(6)												Эк(5) За(7)												Эк(9) За(13)													
ПРАКТИКИ			(План)												108	18				18	90		3	2			108	18					18	90		3	2				
	Б2.В.01.01(У)	Учебно-ознакомительная практика	ЗаО	108	18									ЗаО	108	18					18	90		3	2	ЗаО	108	18					18	90		3	2				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																						
КАНИКУЛЫ															2												6												8		

№	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	КСР	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР				СР	Конт роль	з.е.	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб					Пр	КСР	СР	Конт роль	Всего														
ИТОГО (с факультативами)				1116									29	21		1156											31	22		2272												60	43										
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1116									29	21		1156												31	22		2272												60	43									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53												53,2															53,1																						
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54												48																51																					
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			29												33,9																31,5																					
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			29												33,9																31,5																					
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			4												2,4																3,2																					
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1116	594	180	162	252		360	162	29	ТО: 180 Э: 3		1048	616	180	144	292		288	144	28	ТО: 170 Э: 3		2164	1210	360	306	544		648	306	57	ТО: 350 Э: 6																		
1	Б1.Б.04	Физико-математический модуль	За	108	54	18		36		54		3																За	108	54	18		36		54		3			125													
2	Б1.Б.04.04	Математическое моделирование	За	108	54	18		36		54		3																За	108	54	18		36		54		3			101	5												
3	Б1.Б.05	Модуль химии	Эк	180	90	36	18	36		54	36	5																Эк	180	90	36	18	36		54	36	5			1235													
4	Б1.Б.05.05	Биоорганическая химия	Эк	180	90	36	18	36		54	36	5																Эк	180	90	36	18	36		54	36	5			136	5												
5	Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности																																																			
6	Б1.Б.06.02	Промышленная экология																											Эк(2)	216	144	36	36	72		72		6			46												
7	Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария																											За	108	90	18	36	36		18		3			136	6											
8	Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	Эк За	252	108	36	36	36		81	63	7																Эк КП	180	72	18	18	36		54	54	5			256													
9	Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	За	108	54	18		36		54		3																За	108	54	18		36		54		3			136	5												
10	Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	Эк	144	54	18	36			27	63	4																Эк	144	54	18	36			27	63	4			55	5												
11	Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии																											Эк КП	180	72	18	18	36		54	54	5			136	6											
12	Б1.Б.01	Технологический модуль	Эк(2)	288	144	54	54	36		81	63	8																Эк(2) За	432	234	90	90	54		108	90	12			234567													
13	Б1.В.01.05	Пищевая химия																											Эк	108	54	18	18	18		27	27	3			136	6											
14	Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	Эк	144	72	36	18	18		45	27	4																Эк	144	72	36	18	18		45	27	4			136	5												
15	Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	Эк	144	72	18	36	18		36	36	4																Эк	144	72	18	36	18		36	36	4			136	5												
16	Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем																											За	108	72	36	36			36		3			136	6											
17	Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки																											Эк	216	108	36	36	36		45	63	6			136	6											
18	Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	За КР	144	72	18	18	36		72		4																За КР	144	72	18	18	36		72		4			578													
19	Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология	За КР	144	72	18	18	36		72		4																За КР	144	72	18	18	36		72		4			136	5												
20	Б1.В.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72			72																				За	40	40			40							152	23456												
21	Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств																											За	72	54	18		36		18		2			136	6											
22	Б1.В.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья																											За	72	54	18		36		18		2			136	6											
23	Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания																											За	108	72	18		54		36		3			136	6											
24	Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами																											За	108	72	18		54		36		3			136	6											
25	Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология	За	72	54	18	36			18		2																За	72	54	18	36			18		2			136	5												
26	Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств	За	72	54	18	36			18		2																За	72	54	18	36			18		2			136	5												
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) За(5) КР										Эк(3) За(6) КП										Эк(7) За(11) КП КР																														
ПРАКТИКИ			(План)																																																		
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)												ЗаО	108	18				18	90						3	2										ЗаО	108	18				18	90						3	2		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																																		
КАНИКУЛЫ													2										6										8																				

