

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Направление 19.03.01 Биотехнология



Проректор по
учебной работе

А.Ю. Тыщезкая

2020 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 01-00 от 13.02.2020

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 получения образования: <u>4г</u>

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

Год начала подготовки

2020

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	К																		
II																*		Э	Э	Э	Э	К																							Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К																
III																*		Э	Э	Э	К	К																							Э	Э	Э	П	П	К	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	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	18	35	18	17	35	17	11	28	133
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	4	3	7	3	3	6	3	2	5	24
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

Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Часов в з.е.	Итого акад. часов						Сем. 1									
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Конт роль	Интер часы	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль

Блок 1. Дисциплины (модули)

Базовая часть

Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	24	13				16	16		576	576	288	216	72	288	4									72	72		72	
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	2	1				8	8	36	288	288	144	108	36	144	4									72	72		72	
Б1.Б.01.02	Английский язык для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	4	3				8	8	36	288	288	144	108	36	144														
Б1.Б.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)		1				2	2		72	72	70	2		36	2	2							68	36		2		
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	70	2		36	2	2							68	36		2		
Б1.Б.03	Академический модуль		122234				15	15		540	540	188	352		110	2								18	8		54		
Б1.Б.03.01	Философия		3				3	3	36	108	108	54	54		18														
Б1.Б.03.02	История		2				3	3	36	108	108	54	54		54														
Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)		1				2	2	36	72	72	18	54		8	2								18	8		54		
Б1.Б.03.04	Логика		2				2	2	36	72	72	36	36		26														
Б1.Б.03.05	Экономика		2				3	3	36	108	108	8	100																
Б1.Б.03.06	Правоведение		4				2	2	36	72	72	18	54		4														
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	1122	15				15	15		540	540	270	162	108	44	8	54		54	8	36	6		90	54				
Б1.Б.04.01	Информатика		1				3	3	36	108	108	54	54		8	3	18		36	8								54	
Б1.Б.04.02	Высшая математика	12					4	4	36	144	144	72	18	54	12	2	18							18	6		9	27	
Б1.Б.04.03	Физика	12					5	5	36	180	180	90	36	54	4	3	18		18					18			27	27	
Б1.Б.04.04	Математическое моделирование		5				3	3	36	108	108	54	54		20														
Б1.Б.05	Модуль химии	12335					25	25		900	900	450	234	216	64	6	36	2	36				36	10		72	36		
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	1					6	6	36	216	216	108	72	36	12	6	36	2	36				36	10		72	36		
Б1.Б.05.02	Органическая химия	2					6	6	36	216	216	108	54	54	20														
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	3					4	4	36	144	144	72	27	45	20														
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3					4	4	36	144	144	72	27	45															
Б1.Б.05.05	Биоорганическая химия	5					5	5	36	180	180	90	54	36	12														
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности		466				8	8		288	288	166	122		42														
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности		4				2	2	36	72	72	22	50		10														
Б1.Б.06.02	Промышленная экология		6				3	3	36	108	108	90	18		12														
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария		6				3	3	36	108	108	54	54		20														
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	56	25		6		15	15		540	540	234	207	99	88														
Б1.Б.07.01	Инженерная и компьютерная графика		2				3	3	36	108	108	54	54		36														
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств		5				3	3	36	108	108	54	54		12														
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника		5				4	4	36	144	144	54	27	63	20														
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии		6			6	5	5	36	180	180	72	72	36	20														
Б1.Б.08	Модуль биологии	1334	2				18	18		648	648	378	135	135	58	3	18	18					36	18		18	36		
Б1.Б.08.01	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	1					3	3	36	108	108	54	18	36	36	3	18	18					36	18		18	36		

Индекс	Наименование	с 4										Закрепленная кафедра		Компетенции
		Сем. 8										Код	Наименование	
		з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль			
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 язык 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

Индекс	Наименование	Курс 2																										
		Сем. 2									Сем. 3									Сем. 4								
		з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль
Б1.Б.08.02	Общая биохимия									5	36		36	36	12		27	45										
Б1.Б.08.03	Общая биология и микробиология	3	18		36	18			36	3	18		18	18			27	27	4	18	2	36	36	8		27	27	
		28	170	60	90	216	158		388	144	23	126	12	126	180	110		234	162	12	40	10	36	126	86		167	63

Вариативная часть

Б1.В.01	Технологический модуль									6	54	16	72				54	36	7	36		36	54			99	27
Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология																										
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств									3	36	8	36				36		3	18		36				27	27
Б1.В.01.03	Теплотехника									3	18	8	36				18	36									
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности																		4	18			54			72	
Б1.В.01.05	Пищевая химия																										
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья																										
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения																										
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем																										
Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки																										
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли																										
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания																										
Б1.В.01.12	Инженерная энзимология																										
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов																										
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология																										
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов																										
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов																										
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов																										
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения																										
Б1.В.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту					72									72									72			
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1																										
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности																										
Б1.В.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии																										
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2																		2	18	18		18	4		36	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов																		2	18	18		18	4		36	
Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции																		2	18	18		18	4		36	
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3																		2				36			36	
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск																		2				36			36	
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети																		2				36			36	
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4																		2	18			36			18	

Индекс	Наименование	с 4										Закрепленная кафедра		Компетенции
		Сем. 8										Код	Наименование	
з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль					
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.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											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-9; ПК-11
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-1; ПК-13; ПК-15
Б1.В.01.03	Теплотехника											61	Теплоэнергетики и теплотехники	ПК-14; ПК-19
Б1.В.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.В.01.05	Пищевая химия											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ПК-9
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											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-1; ПК-7
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания											136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-6; ПК-10
Б1.В.01.12	Инженерная энзимология											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	11	40	24	40		40	18		168	108		ОК-4; ОПК-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; ОПК-7; ПК-17; ПК-18
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	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	3	10	8	10		10	8		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	3	10	8	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	10	8	10		10	8		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; ОПК-4; ПК-8
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-10; ОПК-4; ПК-8
Б1.В.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии											136	Департамент пищевых наук и технологий	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											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; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети											136	Департамент пищевых наук и технологий	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

Индекс	Наименование	с 4										Закрепленная кафедра		Компетенции
		Сем. 8										Код	Наименование	
з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль					
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; ОПК-7; ПК-4
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОПК-7; ПК-4
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания											136	Департамент пищевых наук и технологий	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											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													ОПК-3; ПК-3
Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ПК-3
Б1.В.ДВ.09.02	Диетология											136	Департамент пищевых наук и технологий	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											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов											136	Департамент пищевых наук и технологий	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 технохимический контроль на предприятиях отрасли											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.12	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12	4	10		20	6					114			ПК-1; ПК-2; ПК-17
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания	4	10		20	6					114	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-17
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	4	10		20	6					114	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-17
		15	50	24	60	6	40	18			282	108		
		15	50	24	60	6	40	18			282	108		

Блок 2.Практики

Вариативная часть

Б2.В.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-4; ПК-7; ПК-12
Б2.В.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности											136	Департамент пищевых наук и технологий	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.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)											136	Департамент пищевых наук и технологий	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

Индекс	Наименование	с 4 Сем. в										Закрепленная кафедра		Компетенции
		з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	Код	Наименование	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	3							18	90		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	3							18	90		136	Департамент пищевых наук и технологий	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
		6							36	180				
		6							36	180				

Блок 3. Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

Б3.Б.01(П)	Подготовка и сдача государственного экзамена	3							18	54	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	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	6							18	162	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	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
		9							36	216	72			
		9							36	216	72			

ФТД, Факультативы

Вариативная часть

ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	1	9					18			9	150	Департамент клинической медицины	ОК-1; ОК-14; ОПК-3; ПК-4
ФТД.В.02	Биоэтика											156	Департамент общественного здоровья и профилактической медицины	ОК-1; ПК-3
		1	9					18			9			
		1	9					18			9			

Индикс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общепольного уровня	ОК
Б1.Б.01	Иностранный язык (общепрофессиональный модуль)	
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	
Б1.Б.01.02	Английский язык для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
Б1.Б.02	Визуальная культура (общепрофессиональный модуль)	
Б1.Б.02.01	Визуальная культура и спорт	
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.01	Философия	
Б1.Б.03.02	История	
Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)	
Б1.Б.03.04	Логика	
Б2.Б.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.Б.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе лабораторно-исследовательской))	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
ФТД.В.02	Безопасность	
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 язык 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	Правосудие	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью проявлять инициативу и принимать ответственные решения, основывая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.04	Логика	
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б2.Б.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе лабораторно-исследовательской)	
Б2.Б.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе лабораторно-исследовательской))	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(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	Визуально-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 компьютерная графика	
Б1.Б.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.Б.02.01	Общая пищевая биотехнология	
Б1.Б.02.07.01	Методы модифицирования продуктов питания	
Б1.Б.02.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б2.Б.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.Б.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе лабораторно-исследовательской))	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(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	Визуально-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	Вещества и композиции химии	
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 компьютерная 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.08.02	Общая биология	
Б1.Б.08.03	Общая биология и микробиология	
Б1.Б.01	Технологический модуль	
Б1.Б.01.02	Основы пищевой пищевой промышленности	
Б1.Б.01.06	Применение принципов переработки пищевых сырья	
Б1.Б.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	
Б1.Б.01.12	Инженерная энзимология	
Б1.Б.02.11.01	Оборудование и технический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.Б.02.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.Б.02(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.Б.02(П)	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе лабораторно-исследовательской))	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(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	Философия	
Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(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 язык для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	

Б3.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-8	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК
Б1.6.03	Академический модуль	
Б1.6.03.01	Философия	
Б3.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(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
Б1.6.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.6.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.6.06.02	Промышленная экология	
Б1.6.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б2.8.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.8.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.03(У)	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе специальная практика)	
Б3.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-10	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития обществ для формирования гражданской позиции	-
Б1.6.03	Академический модуль	
Б1.6.03.01	Философия	
Б1.6.03.02	История	
Б1.6.03.01.01	История развития гражданской промышленности	
Б1.6.03.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии	
Б2.8.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б3.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-11	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	-
Б1.6.03	Академический модуль	
Б1.6.03.05	Экономика	
Б2.8.03(У)	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе специальная практика)	
Б3.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-12	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	-
Б1.6.03	Академический модуль	
Б1.6.03.06	Правоведение	
Б2.8.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.8.03(У)	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе специальная практика)	
Б3.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-13	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	-
Б1.6.02	Физическая культура (общественной модуль)	
Б1.6.02.01	Физическая культура и спорт	
Б1.6.03	Академический модуль	
Б1.6.03.06	Правоведение	
Б1.6.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.6.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.8.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.8.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.03(У)	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе специальная практика)	
Б3.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-14	способностью к самоорганизации и самообразованию	-
Б1.6.02	Физическая культура (общественной модуль)	
Б1.6.02.01	Физическая культура и спорт	
Б1.6.03	Академический модуль	
Б1.6.03.01	Философия	
Б1.6.03.02	История	
Б1.6.03.04	Логика	
Б2.8.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.8.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.03(У)	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе специальная практика)	
Б3.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФУД.В.01	Основы медицинских знаний	
ОК-15	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	-
Б1.6.02	Физическая культура (общественной модуль)	
Б1.6.02.01	Физическая культура и спорт	
Б1.6.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б3.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК
Б1.6.03	Академический модуль	
Б1.6.03.05	Экономика	
Б1.6.04	Физико-математический модуль	
Б1.6.04.01	Информатика	
Б1.6.04.04	Математическое моделирование	
Б1.6.04.01.01	Основы товароведения пищевых продуктов	
Б1.6.04.01.02	Специфические пищевые продукты	
Б1.6.04.01.03	Информационные ресурсы и потенциал рынка	
Б1.6.04.01.04	Маркетинг информационных ресурсов и услуг	
Б1.6.04.10.01	Детупственный анализ пищевых продуктов	
Б1.6.04.10.02	Компьютерный дизайн и этикетка пищевых продуктов	
Б3.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	способностью и готовностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	ОПК
Б1.6.03	Академический модуль	
Б1.6.03.04	Логика	
Б1.6.04	Физико-математический модуль	
Б1.6.04.02	Высшая математика	
Б1.6.04.03	Физика	
Б1.6.04.04	Математическое моделирование	
Б1.6.05	Модуль химии	
Б1.6.05.01	Общая и неорганическая химия	
Б1.6.05.02	Органическая химия	
Б1.6.05.03	Физическая и коллоидная химия	
Б1.6.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	

Б1.Б.05.05	Биорегенеративная химия	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.01	Инженерия и компьютерная графика	
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.Б.08.02	Общая биология	
Б1.Б.08.03	Общая биология и микробиология	
Б1.Б.01	Технологический модуль	
Б1.Б.01.05	Пищевая химия	
Б1.Б.01.12	Инженерная энциклопедия	
Б3.Б.01(У)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-3	способностью использовать знания о современной физической картине мира, пространственно-временных закономерности, строении вещества для понимания окружающего мира и нашей природы	ОПК
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.03	Физика	
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.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.Б.08.02	Общая биология	
Б1.Б.08.03	Общая биология и микробиология	
Б1.Б.01.12	Инженерная энциклопедия	
Б1.Б.ДВ.05.01	Нутрициология	
Б1.Б.ДВ.05.02	Гигиена питания	
Б1.Б.ДВ.09.01	Грибства и лишайники	
Б1.Б.ДВ.09.02	Детология	
Б3.Б.01(У)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
ОПК-4	способностью понимать значения информации в развитии современного информационного общества, сознанием опасности и угроз, возникающей в этом процессе, способностью соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны	ОПК
Б1.Б.03	Математический модуль	
Б1.Б.03.06	Применение	
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.01	Информатика	
Б1.Б.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности	
Б1.Б.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии	
Б1.Б.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.Б.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б3.Б.01(У)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-5	владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией	ОПК
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.01	Информатика	
Б1.Б.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.Б.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б2.Б.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б3.Б.01(У)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-6	владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОПК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б2.Б.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.Б.03(У)	производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологическом, организационно-управленческом, проектно-исследовательском (в том числе экологическом плане)	
Б3.Б.01(У)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-7	способностью находить и оценивать новые технологические решения, внедрять результаты биотехнологических исследований и разработок	-
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.Б.06.01	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	
Б1.Б.01	Технологический модуль	
Б1.Б.01.01	Общая и частная биотехнология	
Б1.Б.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.Б.02.01	Общая пищевая биотехнология	
Б1.Б.ДВ.05.01	Нутрициология	
Б1.Б.ДВ.05.02	Гигиена питания	
Б1.Б.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевой промышленности	
Б1.Б.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья	
Б3.Б.01(У)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Фед. деятельность, государственная-технологическая		
ПК-1	способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	ПК
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.03	Физика	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.Б.01	Технологический модуль	
Б1.Б.01.02	Основы технологической пищевой промышленности	
Б1.Б.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
Б1.Б.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.Б.01.09	Пищевые и биологические активные добавки	
Б1.Б.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	
Б1.Б.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.Б.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	
Б1.Б.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	

Б1.8.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	
Б1.8.02.05	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли	
Б1.8.ДВ.04.01	Технический контроль на предприятиях пищевой промышленности	
Б1.8.ДВ.04.02	Оборудование и техникоэкономический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.8.ДВ.11.01	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б1.8.ДВ.11.02	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания	
Б1.8.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.8.03(П)	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе тематическая дисциплина)	
Б2.8.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-2	способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами	ПК
Б1.6.08	Модуль биологии	
Б1.6.08.01	Введение в биологию и профессиональную деятельность	
Б1.8.01	Технологический модуль	
Б1.8.01.04	Аппаратно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
Б1.8.01.12	Инженерная энциклопедия	
Б1.8.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.8.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	
Б1.8.02.03	Биотехнология молока и мясных продуктов	
Б1.8.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	
Б1.8.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	
Б1.8.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств	
Б1.8.ДВ.06.02	Анализ и безопасность пищевого сырья	
Б1.8.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов функционального профилактического и диетического лечебного питания	
Б1.8.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.8.03(П)	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе тематическая дисциплина)	
Б2.8.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(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
Б1.6.05	Модуль химии	
Б1.6.05.05	Биоорганическая химия	
Б1.6.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.6.06.02	Промышленная экология	
Б1.6.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б1.6.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.6.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.6.08	Модуль биологии	
Б1.8.01.12	Инженерная энциклопедия	
Б1.8.ДВ.09.01	Гемостаз и питание	
Б1.8.ДВ.09.02	Диетология	
Б1.8.ДВ.11.01	Оборудование и техникоэкономический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.8.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.8.03(П)	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе тематическая дисциплина)	
Б2.8.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Б1.8.02	Биотехнология	
ПК-4	способностью обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ПК
Б1.6.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.6.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.6.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б1.6.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.6.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.8.ДВ.05.01	Нутрициология	
Б1.8.ДВ.05.02	Гигиена питания	
Б1.8.ДВ.11.01	Оборудование и техникоэкономический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.8.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.8.03(П)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.03(П)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.05(П)	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе тематическая дисциплина)	
Б2.8.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Б1.8.01	Основы медицинских знаний	
Вид деятельности организационно-управленческая		
ПК-5	способностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда	ПК
Б1.6.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.6.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б2.8.03(П)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.03(П)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.05(П)	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе тематическая дисциплина)	
Б2.8.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-6	готовностью к реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества	ПК
Б1.6.03	Введение в менеджмент	
Б1.6.03.06	Применение	
Б1.8.01	Технологический модуль	
Б1.8.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
Б1.8.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли	
Б1.8.ДВ.04.02	Технический контроль на предприятиях пищевой промышленности	
Б1.8.ДВ.10.01	Детекционный анализ пищевых продуктов	
Б1.8.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	
Б1.8.ДВ.11.01	Оборудование и техникоэкономический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.8.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.8.03(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.03(П)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.05(П)	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе тематическая дисциплина)	
Б2.8.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.6.02(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
Б1.6.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.6.06.02	Промышленная экология	
Б1.6.08	Модуль биологии	
Б1.8.01	Технологический модуль	
Б1.8.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	

Б1.Б.01.12	Инженерная энциклопедия	
Б2.Б.02(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.Б.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.Б.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в "производственно-технологических, производственно-управленческих, проектных"	
Б2.Б.03(П)	Производственная практика. Производственная практика	
Б3.Б.01(У)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: научно-исследовательская		
ПК-8	способностью работать с научно-технической информацией, использовать российский и международный опыт в профессиональной деятельности	ПК
Б1.Б.01	Иностранный язык (общепрофессиональный модуль)	
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	
Б1.Б.01.02	Английский язык для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
Б1.Б.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности	
Б1.Б.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии	
Б1.Б.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.Б.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б2.Б.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.Б.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.Б.05(П)	Производственная практика. Производственная практика	
Б3.Б.01(У)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-9	владением основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области	ПК
Б1.Б.05	Модуль химии	
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	
Б1.Б.05.02	Органическая химия	
Б1.Б.05.03	Биохимия и коллоидная химия	
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.Б.05.05	Биоорганическая химия	
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.Б.08.02	Общая биология	
Б1.Б.08.03	Общая биология и микробиология	
Б1.Б.01	Технологический модуль	
Б1.Б.01.01	Общая и частная биотехнология	
Б1.Б.01.05	Пищевая химия	
Б1.Б.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	
Б1.Б.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б1.Б.01.09	Пищевые и биологические активные вещества	
Б1.Б.01.12	Инженерная энциклопедия	
Б1.Б.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.Б.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	
Б1.Б.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	
Б1.Б.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	
Б1.Б.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	
Б1.Б.ДВ.02.01	Основы товарооценки пищевых продуктов	
Б1.Б.ДВ.02.02	Специфические пищевые продукты	
Б1.Б.ДВ.08.01	Пищевая микробиология	
Б1.Б.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств	
Б2.Б.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.Б.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.Б.05(П)	Производственная практика. Производственная практика	
Б3.Б.01(У)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-10	способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов	ПК
Б1.Б.05	Модуль химии	
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	
Б1.Б.05.02	Органическая химия	
Б1.Б.05.03	Биохимия и коллоидная химия	
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.Б.01	Технологический модуль	
Б1.Б.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	
Б1.Б.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б1.Б.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
Б1.Б.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли	
Б1.Б.ДВ.04.02	Технический контроль на предприятиях пищевой промышленности	
Б1.Б.ДВ.08.01	Пищевая микробиология	
Б1.Б.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств	
Б2.Б.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.Б.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.Б.05(П)	Производственная практика. Производственная практика	
Б3.Б.01(У)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-11	владением методами планирования эксперимента, обработки и представления полученных результатов	ПК
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.04	Математическое моделирование	
Б1.Б.01	Технологический модуль	
Б1.Б.01.01	Общая и частная биотехнология	
Б1.Б.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	
Б1.Б.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б1.Б.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.Б.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б2.Б.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.Б.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.Б.05(П)	Производственная практика. Производственная практика	
Б3.Б.01(У)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	готовностью использовать современные информационные технологии в своей профессиональной области, в том числе базы данных и пакеты прикладных программ	ПК
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.01	Информатика	
Б1.Б.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.Б.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б2.Б.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.Б.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.Б.05(П)	Производственная практика. Производственная практика	
Б3.Б.01(У)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: проектная		
ПК-13	способностью участвовать в разработке технологических проектов в составе авторского коллектива	ПК

Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
Б1.Б.01	Технологический модуль	
Б1.Б.01.02	Основы технологий пищевых производств	
Б1.Б.01.07	Системы пищевых систем и методы его определения	
Б1.Б.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б2.Б.05(П)	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе специализированная практика)	
Б2.Б.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-14	готовностью использовать современные системы автоматизированного проектирования	ПК
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.01	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
Б1.Б.01	Технологический модуль	
Б1.Б.01.03	Теплотехника	
Б1.Б.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
Б1.Б.08.07.01	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.Б.08.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б2.Б.05(П)	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе специализированная практика)	
Б2.Б.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.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 производств в составе вагонного хозяйства	ПК
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.01	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	
Б1.Б.01	Технологический модуль	
Б1.Б.01.02	Основы технологий пищевых производств	
Б1.Б.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
Б1.Б.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б2.Б.05(П)	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе специализированная практика)	
Б2.Б.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.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
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
Б1.Б.07.01	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.Б.08.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б2.Б.05(П)	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе специализированная практика)	
Б2.Б.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-17	способность разрабатывать основные этапы биотехнологического процесса	ПК
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.Б.01	Технологический модуль	
Б1.Б.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.Б.01.12	Инженерная энциклопедия	
Б1.Б.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.Б.02.01	Общая биотехнология	
Б1.Б.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	
Б1.Б.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	
Б1.Б.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	
Б1.Б.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	
Б1.Б.08.12.01	Биотехнология продуктов детского профилактического и детского лечебного питания	
Б1.Б.08.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.Б.05(П)	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе специализированная практика)	
Б2.Б.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-18	готовностью участвовать в исследовании биотехнологического процесса на опытных и опытно-промышленных установках	ПК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
Б1.Б.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.Б.02.01	Общая биотехнология	
Б1.Б.08.08.01	Пищевая микробиология	
Б1.Б.08.08.02	Микробиология пищевых производств	
Б2.Б.05(П)	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе специализированная практика)	
Б2.Б.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.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
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.01	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
Б1.Б.01	Технологический модуль	
Б1.Б.01.03	Теплотехника	
Б2.Б.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.Б.03(П)	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе специализированная практика)	
Б2.Б.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.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 язык 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 технохимический 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(У)	Учебная практика. 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.02(У)	Учебная практика. 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.03(П)	Производственная практика. 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.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
	Б2.В.05(П)	Производственная практика. 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

№	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	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр					КСР	СР	Конт роль
ИТОГО (с факультативами)				1116								29	21		1156								31	22		2272								60	43		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1116								29			1156								31			2272								60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		53									ТО: 180 Э: 3	53,8									ТО: 170 Э: 3	53,4									ТО: 350 Э: 6				
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		54										45										49,5													
		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	297	135	28	ТО: 170 Э: 3	2164	1210	360	306	544	657	297	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											За(2)	216	144	36	36	72		72	6	За(2)	216	144	36	36	72		72	6			46				
6	Б1.Б.06.02	Промышленная экология											За	108	90	18	36	36		18	3	За	108	90	18	36	36		18	3			136	6			
7	Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария											За	108	54	18		36		54	3	За	108	54	18		36		54	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		72	36	5	Эк(2) За КП	432	180	54	54	72		153	99	12		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		72	36	5	Эк КП	180	72	18	18	36		72	36	5		136	6		
12	Б1.В.01	Технологический модуль	Эк(2)	288	144	54	54	36		81	63	8	Эк(2) За	432	234	90	90	54		99	99	12	Эк(4) За	720	378	144	144	90		180	162	20		134567			
13	Б1.В.01.05	Пищевая химия											Эк	108	54	18	18	18		27	27	3	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	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		36	72	6	Эк	216	108	36	36	36		36	72	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				За	112	112			112						152	23456			
21	Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств											За	72	54	18		36		18	2	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	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	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	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)												108	18				18	90		3	2		108	18				18	90		3	2			
	Б2.В.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	ЗаО	108	18								ЗаО	108	18							3	2	ЗаО	108	18				18	90		3	2			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ		(План)																																			
КАНИКУЛЫ												2																						6		8	

