





Индекс	Наименование	Форма контроля							з.е.		Итого акад. часов							Курс 1																					
		Экзам мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Др	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	Семестр 1										Семестр 2											
																		з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	ОК	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	КСР	КСР пр. подгот	ОК	СР	Конт роль
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>								216	216		8104	8104	4400	2435	1161	1212	29	128	29	90	18	356	177		344	126	28	198	60	54	378	154			72	234	144		
<b>Базовая часть</b>								115	115		4140	4140	2176	1199	657	716	25	110	20	90	18	284	164		290	126	23	144	42	54	252	140			72	189	117		
Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	24	13					12	12		432	432	288	90	54	288	3					72	72		36	126	3						72	72		9	27		
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	24	13					12	12	36	432	432	288	90	54	288	3					72	72		36	126	3						72	72		9	27		
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		12222					17	17		612	612	252	252		88	2					36	18		36	18	9	54	36				90	8		72	108		
Б1.Б.03.01	Философия		3					3	3	36	108	108	36	36		18																							
Б1.Б.03.02	История		2					3	3	36	108	108	54	18		18										3	18	18					36		36	18			
Б1.Б.03.03	Русский язык в профессиональной коммуникации		1					2	2	36	72	72	36	36		18									36													36	
Б1.Б.03.04	Логика и критическое мышление		2					2	2	36	72	72	36	36		36											2	18	18				18	8				36	
Б1.Б.03.05	Экономика		2					2	2	36	72	72	18	18													2					18					36	18	
Б1.Б.03.06	Правоведение		4					3	3	36	108	108	36	72		8																							
Б1.Б.03.07	Психология и педагогика		2					2	2	36	72	72	36	36													2	18	18				18					36	
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	1122	15					16	16		576	576	252	207	117	58	8	36		54	18	36	10		108	54	5	36	4	18	18	18	6			45	63		
Б1.Б.04.01	Информатика		1					3	3	36	108	108	36	72		18	3		36	18					72														
Б1.Б.04.02	Высшая математика	12						5	5	36	180	180	72	45	63	12	2	18							9	27	3	18				18	6				36	36	
Б1.Б.04.03	Физика	12						5	5	36	180	180	90	36	54	8	3	18		18					27	27	2	18	4	18							9	27	
Б1.Б.04.04	Математическое моделирование		5					3	3	36	108	108	54	54		20																							
Б1.Б.05	Модуль химии	12335						23	23		828	828	450	189	189	68	6	36	2	36		36	10		72	36	4	36	2	36	36	18				9	27		
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						4	4	36	144	144	108	9	27	20										4	36	2	36	36	18					9	27		
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	4																							
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	180	108		32																							
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности		4					2	2	36	72	72	36	36																									
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		14	14		504	504	234	153	117	88											2	18				36	36				18		
Б1.Б.07.01	Инженерная и компьютерная графика		2					2	2	36	72	72	54	18		36											2	18				36	36				18		
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	54	54	20																							
Б1.Б.08	Модуль биологии	1344	3					23	23		828	828	450	198	180	58	4	36	18			36	18		36	36													
Б1.Б.08.01	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	1						4	4	36	144	144	72	36	36	36	4	36	18			36	18		36	36													
Б1.Б.08.02	Общая биохимия	4	3					8	8	36	288	288	180	63	45	12																							
Б1.Б.08.03	Общая биология и микробиология	34						11	11	36	396	396	198	99	99	10																							
<b>Вариативная часть</b>								101	101		3964	3964	2224	1236	504	496	4	18	9			72	13		54		5	54	18		126	14				45	27		
Б1.В.01	Технологический модуль	23455	346			4	7	47	47		1692	1692	936	432	324	238										3	36			36	10					9	27		
Б1.В.01.01	Основы биологии и общей биотехнологии	2						3	3	36	108	108	72	9	27	10										3	36			36	10					9	27		
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	4	3					6	6	36	216	216	126	63	27	8																							
Б1.В.01.03	Теплотехника	3						3	3	36	108	108	54	27	27	8																							
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности		4			4		3	3	36	108	108	72	36		10																							
Б1.В.01.05	Пищевая химия	6						3	3	36	108	108	54	27	27	24																							
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	5						4	4	36	144	144																											









Индекс	Наименование	Курс 4																				Закрепленная кафедра					
		Семестр 7										Семестр 8										Код	Наименование	Компетенции			
		з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	ОК	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	КСР пр. подгот				ОК	СР	Конт роль
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 энзимология	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	<b>Модуль биотехнологии пищевых продуктов</b>	8	72	45	72	40				144		11	40	24	40		40	18					168	108		<b>ОК-4; ОКП-7; ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17; ПК-18</b>	
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	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	2	18	18	18	10				36		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	18	9	18	10				36		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	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>																									<b>ОК-10; ОКП-4; ПК-8</b>	
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	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>																									<b>ОПК-1; ПК-9</b>	
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	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</b>																									<b>ОПК-1; ОКП-4; ОКП-5; ПК-8; ПК-12</b>	
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	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</b>																									<b>ПК-1; ПК-6; ПК-10</b>	
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	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5</b>																									<b>ОПК-3; ОКП-7; ПК-4</b>	
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	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6</b>																									<b>ОПК-7; ПК-2</b>	
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	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7</b>																									<b>ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16</b>	
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	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8</b>																									<b>ПК-9; ПК-10; ПК-18</b>	
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	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9</b>	3	18	9			36			18	36															<b>ОПК-3; ПК-3</b>	
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	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10</b>	3	18		36	18				54																<b>ОПК-1; ПК-6</b>	
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
Б1.В.ДВ.11	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11</b>	4	36	8			36	8		36	36															<b>ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6</b>	
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли	4	36	8			36	8		36	36														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	4	36	8			36	8		36	36														136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
Б1.В.ДВ.12	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12</b>									4	10			20	6									114		<b>ПК-1; ПК-2; ПК-17</b>	
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания									4	10			20	6									114	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	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-17	
<b>Блок 2.Практики</b>										6									144	144			72				
<b>Вариативная часть</b>										6									144	144			72				
Б2.В.01	<b>Учебная практика</b>																									<b>ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОКП-5; ОКП-6; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-19</b>	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика																								136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОКП-6; ПК-4; ПК-7; ПК-12
Б2.В.01.02(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; ОКП-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-19









Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	ОК
Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	
Б1.Б.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.01	Философия	
Б1.Б.03.02	История	
Б1.Б.03.03	Русский язык в профессиональной коммуникации	
Б1.Б.03.04	Логика и критическое мышление	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
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	Биоэтика	
ОК-2	готовностью интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	ОК
Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.02	История	
Б1.Б.03.05	Экономика	
Б1.Б.03.06	Правоведение	
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, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.04	Логика и критическое мышление	
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	

Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
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	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 компьютерная графика	
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология	
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
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 и критическое мышление	
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 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 биохимия	
Б1.Б.08.03	Общая биология и микробиология	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	
Б1.В.01.12	Инженерная энзимология	
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и теххимический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
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 в профессиональной коммуникации	
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 (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	
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-8	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.01	Философия	
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-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОК
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.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
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-10	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	-
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.01	Философия	
Б1.Б.03.02	История	
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная 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	

ОК-11	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	-
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.05	Экономика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
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-12	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	-
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.06	Правоведение	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
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-13	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	-
Б1.Б.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.06	Правоведение	
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
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-14	способностью к самоорганизации и самообразованию	-
Б1.Б.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт	



Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.01	Философия	
Б1.Б.03.02	История	
Б1.Б.03.04	Логика и критическое мышление	
Б1.Б.03.07	Психология и педагогика	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
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	
ОК-15	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	-
Б1.Б.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт	
Б1.В.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
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	
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.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.05	Экономика	
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.01	Информатика	
Б1.Б.04.04	Математическое моделирование	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции	
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б1.В.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	
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	

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.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.04	Логика и критическое мышление	
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
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 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 биохимия	
Б1.Б.08.03	Общая биология и микробиология	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.05	Пищевая химия	
Б1.В.01.12	Инженерная энзимология	
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	
ОПК-3	способностью использовать знания о современной физической картине мира, пространственно-временных закономерностях, строении вещества для понимания окружающего мира и явлений 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 биохимия	
Б1.Б.08.03	Общая биология и микробиология	
Б1.В.01.12	Инженерная энзимология	
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология	
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания	
Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание	
Б1.В.ДВ.09.02	Диетология	
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	
ОПК-4	способностью понимать значения информации в развитии современного информационного общества, сознанием опасности и угрозы, возникающей в этом процессе, способностью соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны	ОПК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.06	Правоведение	
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.01	Информатика	
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии	
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
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	
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.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б3.Б.01(Г)	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.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
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	
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.08.01	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.01	Основы биологии и общей биотехнологии	
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология	
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология	
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств	
Б1.В.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья	
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	
Вид деятельности: производственно-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.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
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.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания	
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
Б2.В.02.03(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-2	способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами	ПК
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.Б.08.01	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
Б1.В.01.12	Инженерная энзимология	

Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
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.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств	
Б1.В.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья	
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания	
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
Б2.В.02.03(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-3	готовностью оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ПК
Б1.Б.05	Модуль химии	
Б1.Б.05.05	Биоорганическая химия	
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.В.01.12	Инженерная энзимология	
Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание	
Б1.В.ДВ.09.02	Диетология	
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и теххимический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
Б2.В.02.03(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	

ФТД.В.02	Биоэтика	
ПК-4	способностью обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ПК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология	
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания	
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и теххимический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
Б2.В.02.03(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	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
Вид деятельности: организационно-управленческая		
ПК-5	способностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда	ПК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
Б2.В.02.03(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-6	готовностью к реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества	ПК
Б1.Б.03	Академический модуль	

Б1.Б.03.06	Правоведение	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
Б2.В.02.03(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-7	способностью систематизировать и обобщать информацию по формированию и использованию ресурсов предприятия	ПК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	
Б1.В.01.12	Инженерная энзимология	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
Б2.В.02.03(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	
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 (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии	
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(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-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	Физическая 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 биохимия	
Б1.Б.08.03	Общая биология и микробиология	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.01	Основы биологии и общей биотехнологии	
Б1.В.01.05	Пищевая химия	
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.01.12	Инженерная энзимология	
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
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.,ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов	
Б1.В.,ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции	
Б1.В.,ДВ.08.01	Пищевая микробиология	
Б1.В.,ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(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-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	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
Б1.В.,ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли	
Б1.В.,ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности	
Б1.В.,ДВ.08.01	Пищевая микробиология	
Б1.В.,ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(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-11	владением методами планирования эксперимента, обработки и представления полученных результатов	ПК
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.04	Математическое моделирование	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.01	Основы биологии и общей биотехнологии	
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(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-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.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(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	
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.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
Б2.В.02.03(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.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.03	Теплотехника	
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
Б2.В.02.03(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 производства в составе авторского коллектива	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.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	

Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
Б2.В.02.03(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.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
Б2.В.02.03(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.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	
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.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания	
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
Б2.В.02.03(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 исследованиях 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.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология	
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология	
Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
Б2.В.02.03(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.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.03	Теплотехника	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности	
Б2.В.02.03(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.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 в профессиональной коммуникации	ОК-1; ОК-6
Б1.Б.03.04	Логика и критическое мышление	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.03.07	Психология и педагогика	ОК-14
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	Основы биологии и общей биотехнологии	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	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)	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.01.02(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.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)	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.02.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б2.В.02.03(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

		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	29	32	61	29	32	60	29	31	60	30	30
	Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	60	29	31	60	29	31	60	29	31	60	30	30
Б1	Дисциплины (модули)	53%	47%	30.6%	216	219	216	57	29	28	57	29	28	57	29	28	45	30	15
Б1.Б	Базовая часть				114	126	115	48	25	23	41	23	18	26	15	11			
Б1.В	Вариативная часть				93	102	101	9	4	5	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)					55.1	-	55.7	56.7	-	56.7	56.7	-	54	52.7	-	55.1	52.3
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					48.4	-	42	48	-	42.8	48	-	54	48	-	54	54
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-		59
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					32.1	-	34.8	32.6	-	33.5	33.6	-	29.6	33.6	-	33.5	21.5
		элективные дисциплины по физ.к.					2.6	-		4.2	-	4.4	4.2	-	4.1	2.4	-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					4400	-	574	630	-	630	648	-	594	616	-	558	150
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					328	-		72	-	72	72	-	72	40	-		
		Блок Б2					360	-		72	-		72	-		72	-		144
		Блок Б3					36	-			-			-			-		36
		Блок ФТД					45	-		27	-		18	-			-		
		Итого по всем блокам					4841	-	574	729	-	630	738	-	594	688	-	558	330
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						9	4	5	8	4	4	7	4	3	9	5	4
		ЗАЧЕТ (За)						12	6	6	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						31.34%											
		в интерактивной форме						29.7%											

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестр										
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Академических часов										з.е.	Неделя								
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	ОК	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	ОК			СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР					ОК	СР	Конт роль	Всего				
ИТОГО (с факультативами)				<b>1044</b>									<b>29</b>	19	3/6		<b>1224</b>										<b>32</b>	22	1/6		<b>2268</b>								<b>61</b>	41	4/6			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1044</b>									<b>29</b>				<b>1188</b>										<b>31</b>				<b>2232</b>							<b>60</b>						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>55,7</b>													<b>56,7</b>													<b>56,2</b>														
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>42</b>														<b>48</b>													<b>45</b>													
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>34,8</b>														<b>32,6</b>													<b>33,7</b>													
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>34,8</b>														<b>32,6</b>													<b>33,7</b>													
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																	<b>4,2</b>													<b>2,1</b>													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				<b>1044</b>	<b>574</b>	<b>128</b>	<b>90</b>	<b>356</b>				<b>344</b>	<b>126</b>	<b>29</b>	ТО: 16 1/2□ Э: 3		<b>1116</b>	<b>657</b>	<b>207</b>	<b>54</b>	<b>396</b>				<b>72</b>	<b>243</b>	<b>144</b>	<b>29</b>	ТО: 17 1/6□ Э: 3		<b>2160</b>	<b>1231</b>	<b>335</b>	<b>144</b>	<b>752</b>			<b>72</b>	<b>587</b>	<b>270</b>	<b>58</b>	ТО: 33 2/3□ Э: 6		
1	Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	За	108	72			72				36		3		Эк	108	72			72			9	27	3		Эк За	216	144			144			45	27	6		1234				
2	Б1.Б.01.01	Иностранный язык	За	108	72			72				36		3		Эк	108	72			72			9	27	3		Эк За	216	144			144			45	27	6		142	1234			
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	72	70	2		68			2		2			152	1		
5	Б1.Б.03	Академический модуль	За	72	36			36				36		2		За(4)	324	144	54		90			72	108	9		За(5)	396	180	54		126			72	144	11				1234		
6	Б1.Б.03.02	История														За	108	54	18		36			36	18	3		За	108	54	18		36			36	18	3				137	2	
7	Б1.Б.03.03	Русский язык в профессиональной коммуникации	За	72	36			36				36		2														За	72	36			36			36	2					76	1	
8	Б1.Б.03.04	Логика и критическое мышление														За	72	36	18		18			36	36	2		За	72	36	18		18			36	36	2				140	2	
9	Б1.Б.03.05	Экономика														За	72	18			18			36	18	2		За	72	18			18			36	18	2				155	2	
10	Б1.Б.03.07	Психология и педагогика														За	72	36	18		18			36	36	2		За	72	36	18		18			36	36	2				157	2	
11	Б1.Б.04	Физико-математический модуль	Эк(2) За	288	126	36	54	36				108	54	8		Эк(2)	180	72	36	18	18			45	63	5		Эк(4) За	468	198	72	72	54			153	117	13				125		
12	Б1.Б.04.01	Информатика	За	108	36		36					72		3		За	108	36			36							За	108	36			36			72		3				221	1	
13	Б1.Б.04.02	Высшая математика	Эк	72	36	18		18				9	27	2		Эк	108	36	18		18			36	36	3		Эк(2)	180	72	36		36			45	63	5				221	12	
14	Б1.Б.04.03	Физика	Эк	108	54	18	18	18				27	27	3		Эк	72	36	18	18				9	27	2		Эк(2)	180	90	36	36	18			36	54	5				221	12	
15	Б1.Б.05	Модуль химии	Эк	216	108	36	36	36				72	36	6		Эк	144	108	36	36	36			9	27	4		Эк(2)	360	216	72	72	72			81	63	10				1235		
16	Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	Эк	216	108	36	36	36				72	36	6		Эк	216	108	36	36	36								Эк	216	108	36	36	36			72	36	6				136	1
17	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	
18	Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии														За	72	54	18		36			18		2		За	72	54	18		36			18		2				256		
19	Б1.Б.07.01	Инженерная и компьютерная графика														За	72	54	18		36			18		2		За	72	54	18		36			18		2				115	2	
20	Б1.Б.08	Модуль биологии	Эк	144	72	36		36				36	36	4														Эк	144	72	36		36			36	36	4					134	
21	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
22	Б1.В.01	Технологический модуль														Эк	108	72	36		36			9	27	3		Эк	108	72	36		36			9	27	3				234567		
23	Б1.В.01.01	Основы биологии и общей биотехнологии														Эк	108	72	36		36			9	27	3		Эк	108	72	36		36			9	27	3				136	2	
24	Б1.В.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту														За	72	72			72								За	72	72			72								152	23456	
25	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
26	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
27	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
28	Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции														За	72	36	18		18			36		2		За	72	36	18		18			36		2					136	2
29	Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	За	72	36			36				36		2														За	72	36			36			36		2					136	1
30	Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	За	72	36			36				36		2														За	72	36			36			36		2					136	1
31	ФТД.В.01	Основы медицинских знаний														За	36	27	9		18			9		1		За	36	27	9		18			9		1					263	2
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк(4) За(6)											Эк(5) За(8)											Эк(9) За(14)																		
ПРАКТИКИ			(План)																																									





