

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет»  
Передовая инженерная школа «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем»

План утвержден Ученым советом вуза

Протокол № 16-22 от 30.03.2022

19.03.01

Профиль: Пищевая биотехнология

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.01 Биотехнология  
Пищевая биотехнология

И.о. проректора по  
учебной работе

УТВЕРЖДАЮ

С.А. Алексеев

2022г.



Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки

2019

Образовательный стандарт

ОС ВО ДВФУ от 22.03.2017

### СОГЛАСОВАНО

Директор ПИШ «Институт биотехнологий,  
биоинженерии и пищевых систем»

Руководитель образовательной программы

/ Л.А. Текутьева/

/ В.А. Лях/

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

### 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	К			
II																*			Э	Э	Э	Э	К																				Э	Э	Э	У	У	К	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	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	Курс 4																		Закрепленная кафедра		Компетенции			
		Семестр 7									Семестр 8									Код	Наименование				
		з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР				СР	Конт роль	
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>		30	234	98	180	70	144	44		360	162	15	86	24	60	6	112	26		174	108				
<b>Базовая часть</b>																									
B1.5.01	<b>Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)</b>																								<b>ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8</b>
B1.5.01.01	Иностранный язык																						142	Академический департамент английского языка	ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8
B1.5.01.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)																						142	Академический департамент английского языка	ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8
B1.5.02	<b>Физическая культура (общеуниверситетский модуль)</b>																								<b>ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15</b>
B1.5.02.01	Физическая культура и спорт																						152	Департамент физического воспитания	ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15
B1.5.03	<b>Академический модуль</b>																								<b>ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-8; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-18; ОК-19</b>
B1.5.03.01	Философия																						140	Департамент философии и религиоведения	ОК-1; ОК-6; ОК-8; ОК-10; ОК-14
B1.5.03.02	История																						137	Департамент истории и археологии	ОК-1; ОК-2; ОК-10; ОК-14
B1.5.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)																						76	Русского языка и литературы	ОК-1; ОК-6
B1.5.03.04	Логика																						140	Департамент философии и религиоведения	ОК-1; ОК-3; ОК-5; ОК-14; ОК-16
B1.5.03.05	Экономика																						155	Департамент экономических наук	ОК-2; ОК-4; ОК-11; ОК-16
B1.5.03.06	Правоведение																						83	Теории истории государства и права	ОК-2; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-16
B1.5.04	<b>Физико-математический модуль</b>																								<b>ОК-4; ОК-5; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-8; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-18; ОК-19</b>
B1.5.04.01	Информатика																						101	Информатики, математического и компьютерного моделирования	ОК-5; ОК-1; ОК-4; ОК-5; ПК-12
B1.5.04.02	Высшая математика																						95	Алгебры, геометрии и анализа	ОК-4; ОК-5; ОК-16
B1.5.04.03	Физика																						104	Общей и экспериментальной физики	ОК-5; ОК-2; ОК-3; ПК-1
B1.5.04.04	Математическое моделирование																						281	Департамент физики живых систем и математической биологии	ОК-4; ОК-5; ОК-1; ОК-2; ПК-11
B1.5.05	<b>Модуль химии</b>																								<b>ОК-5; ОК-2; ОК-3; ПК-3; ПК-9; ПК-10</b>
B1.5.05.01	Общая и неорганическая химия																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-5; ОК-2; ОК-3; ПК-9; ПК-10
B1.5.05.02	Органическая химия																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-5; ОК-2; ОК-3; ПК-9; ПК-10
B1.5.05.03	Физическая и коллоидная химия																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-5; ОК-2; ОК-3; ПК-9; ПК-10
B1.5.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-5; ОК-2; ОК-3; ПК-9; ПК-10
B1.5.05.05	Биоорганическая химия																						279	Департамент биомедицинской химии	ОК-5; ОК-2; ОК-3; ПК-3; ПК-9
B1.5.06	<b>Модуль безопасности жизнедеятельности</b>																								<b>ОК-3; ОК-9; ОК-13; ОК-16; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-18; ПК-19</b>
B1.5.06.01	Безопасность жизнедеятельности																						43	Безопасности жизнедеятельности в техносфере	ОК-3; ОК-9; ОК-13; ОК-16; ПК-4
B1.5.06.02	Промышленная экология																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-3; ОК-9; ОК-13; ОК-16; ПК-3; ПК-7; ПК-18; ПК-19
B1.5.06.03	Охрана труда и производственная санитария																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-9; ОК-6; ПК-3; ПК-4; ПК-5
B1.5.07	<b>Модуль проектирования и инженерии</b>																								<b>ОК-4; ОК-5; ОК-2; ОК-3; ОК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-19</b>
B1.5.07.01	Инженерная и компьютерная графика																						115	Информационных систем управления	ОК-4; ОК-5; ОК-2; ПК-14; ПК-15; ПК-19
B1.5.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-19
B1.5.07.03	Электротехника и электроника																						243	Инженерный департамент. Отделение энергетики и ресурсосбережения	ОК-5; ОК-2; ОК-3; ОК-7; ПК-15
B1.5.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОК-2; ОК-3; ОК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-4
B1.5.08	<b>Модуль биологии</b>																								<b>ОК-5; ОК-2; ОК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17</b>
B1.5.08.01	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-7; ПК-2
B1.5.08.02	Общая биохимия																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-5; ОК-2; ОК-3; ПК-9
B1.5.08.03	Общая биология и микробиология																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-5; ОК-2; ОК-3; ПК-9
<b>Вариативная часть</b>		30	234	98	180	70	144	44		360	162	15	86	24	60	6	112	26		174	108				
B1.5.01	<b>Технологический модуль</b>	12	90	36	72	12	72	36		108	90														<b>ОК-5; ОК-2; ОК-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</b>
B1.5.01.01	Общая и частная биотехнология																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-7; ПК-9; ПК-11
B1.5.01.02	Основы технологий пищевых производств																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-5; ПК-1; ПК-13; ПК-15
B1.5.01.03	Теплотехника																						61	Теплоэнергетики и теплотехники	ПК-14; ПК-19
B1.5.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ПК-1; ПК-2; ПК-14; ПК-15
B1.5.01.05	Пищевая химия																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-2; ПК-9
B1.5.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-1; ПК-15; ПК-17
B1.5.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13
B1.5.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13
B1.5.01.09	Пищевые и биологически активные добавки																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-9
B1.5.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	4	18	18			36	18		63	27												308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОК-5; ПК-1; ПК-7
B1.5.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	4	36	18	36		36	18		9	27												312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-6; ПК-10
B1.5.01.12	Инженерная энзимология	4	36		36	12				36	36												308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОК-5; ОК-2; ОК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17
B1.5.02	<b>Модуль биотехнологии пищевых продуктов</b>	8	72	45	72	40				144		11	58	24	40		76	26		114	108			<b>ОК-4; ОК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17; ПК-18</b>	
B1.5.02.01	Общая пищевая биотехнология																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4; ОК-7; ПК-17; ПК-18
B1.5.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	2	18	9	18	10				36		2	10		10		10			15	27	308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17	
B1.5.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	2	18	9	18	10				36		2	10	8	10		10	8		15	27	308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17	





Индекс	Наименование	Курс 4																Закрепленная кафедра		Компетенции			
		Семестр 7								Семестр 8								Код	Наименование				
		з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр				Пр интер.	КСР	СР
B1.V.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	2	18	18	18	10				36	2	10	9	10		10	2		15	27	308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
B1.V.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	2	18	9	18	10				36	2	10	9	10		10	9		15	27	308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17
B1.V.02.06	Биотехнология глубокой переработки промышленных отходов пищевых производств										3	18				36	9		54		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-2
B1.V.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту																				152	Департамент физического воспитания	ОК-15
B1.V.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору B1.V.ДВ.1</b>																						<b>ОК-10; ОК-4; ПК-8</b>
B1.V.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности																				136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-10; ОК-4; ПК-8
B1.V.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии																				136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-10; ОК-4; ПК-8
B1.V.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору B1.V.ДВ.2</b>																						<b>ОПК-1; ПК-9</b>
B1.V.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов																				136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-1; ПК-9
B1.V.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции																				136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-1; ПК-9
B1.V.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору B1.V.ДВ.3</b>																						<b>ОПК-1; ОК-4; ОК-5; ПК-8; ПК-12</b>
B1.V.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск																				136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-1; ОК-4; ОК-5; ПК-8; ПК-12
B1.V.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети																				136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-1; ОК-4; ОК-5; ПК-8; ПК-12
B1.V.ДВ.04	<b>Дисциплины по выбору B1.V.ДВ.4</b>																						<b>ПК-1; ПК-6; ПК-10</b>
B1.V.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли																				136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ПК-1; ПК-6; ПК-10
B1.V.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности																				136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ПК-1; ПК-6; ПК-10
B1.V.ДВ.05	<b>Дисциплины по выбору B1.V.ДВ.5</b>																						<b>ОПК-3; ОК-7; ПК-4</b>
B1.V.ДВ.05.01	Нутрициология																				136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-3; ОК-7; ПК-4
B1.V.ДВ.05.02	Гигиена питания																				136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-3; ОК-7; ПК-4
B1.V.ДВ.06	<b>Дисциплины по выбору B1.V.ДВ.6</b>																						<b>ОПК-7; ПК-2</b>
B1.V.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств																				278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-2
B1.V.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья																				278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-7; ПК-2
B1.V.ДВ.07	<b>Дисциплины по выбору B1.V.ДВ.7</b>																						<b>ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16</b>
B1.V.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания																				278	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16
B1.V.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами																				278	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16
B1.V.ДВ.08	<b>Дисциплины по выбору B1.V.ДВ.8</b>																						<b>ПК-9; ПК-10; ПК-18</b>
B1.V.ДВ.08.01	Пищевая микробиология																				278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-9; ПК-10; ПК-18
B1.V.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств																				278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-9; ПК-10; ПК-18
B1.V.ДВ.09	<b>Дисциплины по выбору B1.V.ДВ.9</b>	3	18	9						36													<b>ОПК-3; ПК-3</b>
B1.V.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание	3	18	9						36													ОПК-3; ПК-3
B1.V.ДВ.09.02	Диетология	3	18	9						36													ОПК-3; ПК-3
B1.V.ДВ.10	<b>Дисциплины по выбору B1.V.ДВ.10</b>	3	18		36	18																	<b>ОПК-1; ПК-6</b>
B1.V.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов	3	18		36	18																	ОПК-1; ПК-6
B1.V.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	3	18		36	18																	ОПК-1; ПК-6
B1.V.ДВ.11	<b>Дисциплины по выбору B1.V.ДВ.11</b>	4	36	9						36	9												<b>ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6</b>
B1.V.ДВ.11.01	Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли	4	36	9						36	9												ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
B1.V.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	4	36	9						36	9												ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
B1.V.ДВ.12	<b>Дисциплины по выбору B1.V.ДВ.12</b>										2	10		20	6								<b>ПК-1; ПК-2; ПК-17</b>
B1.V.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания										2	10		20	6								ПК-1; ПК-2; ПК-17
B1.V.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения										2	10		20	6								ПК-1; ПК-2; ПК-17
B1.V.ДВ.13	<b>Дисциплины (модули) по выбору 13 (ДВ.13)</b>										2	18				36							<b>ПК-1</b>
B1.V.ДВ.13.01	Организация питания в спортивно-оздоровительных учреждениях										2	18				36							ПК-1
B1.V.ДВ.13.02	Биотехнологические основы производства рационов и организации спортивного питания										2	18				36							ПК-1
<b>Блок 2. Практики</b>											6												
<b>Вариативная часть</b>											6												
B2.V.01	<b>Учебная практика</b>																						<b>ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-5; ОК-6; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-19</b>
B2.V.01.01(У)	Учебно-ознакомительная практика																						ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-6; ПК-4; ПК-7; ПК-12
B2.V.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																						ОК-1; ОК-4; ОК-9; ОК-13; ОК-14; ОК-5; ОК-6; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-19
B2.V.02	<b>Производственная практика</b>										6							36	180				<b>ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-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</b>
B2.V.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)																				278	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-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
B2.V.02.02(П)	Научно-исследовательская работа										3							18	90		316	Департамент комплексных проектов	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
B2.V.02.03(П)	Преддипломная практика										3							18	90		308	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









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.01.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
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 и культура речи (Деловая коммуникация)	
Б1.Б.03.04	Логика	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая 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	
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.01.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.02	История	
Б1.Б.03.05	Экономика	
Б1.Б.03.06	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	
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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая 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-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)	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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая 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-5	способностью использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.04	Логика	
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.01	Информатика	
Б1.Б.04.02	Высшая математика	
Б1.Б.04.03	Физика	
Б1.Б.04.04	Математическое моделирование	
Б1.Б.05	Модуль химии	
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	
Б1.Б.05.02	Органическая химия	
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.Б.05.05	Биоорганическая химия	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.01	Инженерная и 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 технокимический 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)	Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая 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-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 (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	
Б1.Б.01.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
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)	Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая 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-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)	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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая 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-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)	Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая 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-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)	Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая 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-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	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая 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	
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	
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)	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)	Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая 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	
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	Общая и частная биотехнология	
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	
Б1.В.ДВ.13.01	Организация питания в спортивно-оздоровительных учреждениях	

Б1.В.ДВ.13.02	Биотехнологические основы производства рационов и организации спортивного питания	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	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.02.06	Биотехнология глубокой переработки промышленных отходов пищевых производств	
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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	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	
ФТД.В.03	Биопотенциал пищевых растительных ресурсов Дальнего Востока	
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)	Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	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)	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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	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)	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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	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)	Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	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.Б.01.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
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)	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)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	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.04	Биотехнологические аспекты традиционных продуктов питания в странах АТР	
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	Общая и частная биотехнология	
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)	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)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	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.03	Биопотенциал пищевых растительных ресурсов Дальнего Востока	
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)	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)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	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.04	Биотехнологические аспекты традиционных продуктов питания в странах АТР	
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	Общая и частная биотехнология	
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)	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)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	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)	Учебно-ознакомительная практика
Б2.В.01.02(У)	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)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.02.03(П)	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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	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)	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)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	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 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.02.06	Биотехнология глубокой переработки промышленных отходов пищевых производств	ПК-2
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
Б1.В.ДВ.13	Дисциплины (модули) по выбору 13 (ДВ.13)	ПК-1
Б1.В.ДВ.13.01	Организация питания в спортивно-оздоровительных учреждениях	ПК-1
Б1.В.ДВ.13.02	Биотехнологические основы производства рационов и организации спортивного питания	ПК-1
Б2	Практики	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б2.В.01	Учебная практика	ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ОПК-6; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-19
Б2.В.01.01(У)	Учебно-ознакомительная практика	ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-4; ПК-7; ПК-12
Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-1; ОК-4; ОК-9; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-19

Б2.В.02	Производственная практика	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б2.В.02.03(П)	Преддипломная практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
ФТД	Факультативы	ОК-1; ОК-14; ОПК-3; ПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-10
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-14; ОПК-3; ПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-10
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	ОК-1; ОК-14; ОПК-3; ПК-4
ФТД.В.02	Биоэтика	ОК-1; ПК-3
ФТД.В.03	Биопотенциал пищевых растительных ресурсов Дальнего Востока	ПК-3; ПК-9
ФТД.В.04	Биотехнологические аспекты традиционных продуктов питания в странах АТР	ПК-8; ПК-10





№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 4											Итого за курс											Каф.	Семестр			
			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				Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР				СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			КСР	СР	Контр оль			Всего		
ИТОГО (с факультативами)				1116								29	21		1188									31	23		2304								60	44				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1116								29	21		1188									31	23		2304								60	44				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			54											53,5												53,8													
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			49,5											39													44,3												
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			32,9											28,3													30,6												
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			32,9											28,3													30,6												
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			4,3											4													4,2												
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>			1116	630	180	198	252			288	198	29	ТО: 17 Э: 4		1080	580	130	72	378			383	117	28	ТО: 18 Э: 3		2196	1210	310	270	630			671	315	57	ТО: 35 Э: 7			
1	Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	За	144	72			72		72		4		Эк	144	72			72			36	36	4		Эк За	288	144			144		108	36	8			1234		
2	Б1.Б.01.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	За	144	72			72		72		4		Эк	144	72			72			36	36	4		Эк За	288	144			144		108	36	8		142	34		
3	Б1.Б.03	Академический модуль	За	108	54	36		18		54		3		За	72	18	18					54		2		За(2)	180	72	54		18		108		5			1234		
4	Б1.Б.03.01	Философия	За	108	54	36		18		54		3														За	108	54	36		18		54		3			140	3	
5	Б1.Б.03.06	Правоведение												За	72	18	18					54		2		За	72	18	18				54		2			83	4	
6	Б1.Б.05	Модуль химии	Эк(2)	288	144	36	72	36		54	90	8														Эк(2)	288	144	36	72	36		54	90	8				1235	
7	Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	Эк	144	72	18	36	18		27	45	4														Эк	144	72	18	36	18		27	45	4			136	3	
8	Б1.Б.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Эк	144	72	18	36	18		27	45	4														Эк	144	72	18	36	18		27	45	4			136	3	
9	Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности																																						
10	Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности																																						
11	Б1.Б.08	Модуль биологии	Эк(2)	288	162	54	54	54		54	72	8																												
12	Б1.Б.08.02	Общая биохимия	Эк	180	108	36	36	36		27	45	5																												
13	Б1.Б.08.03	Общая биология и микробиология	Эк	108	54	18	18	18		27	27	3																												
14	Б1.В.01	Технологический модуль	Эк За	216	126	54	72			54	36	6																												
15	Б1.В.01.02	Основы технологии пищевых производств	За	108	72	36	36			36		3																												
16	Б1.В.01.03	Теплотехника	Эк	108	54	18	36			18	36	3																												
17	Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности																																						
18	Б1.В.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72			72																																
19	Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов																																						
20	Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции																																						
21	Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск																																						
22	Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети																																						
23	Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли																																						
24	Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности																																						
25	Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология																																						
26	Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания																																						
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(5) За(4)											Эк(4) За(7) КП											Эк(9) За(11) КП															
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																					
	Б2.В.01.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности												ЗаО	108	18						18	90		3	2	ЗаО	108	18				18	90		3	2		136	4
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																					
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																				1	6	7		

№	Индекс	Наименование	Семестр 5													Семестр 6													Итого за курс													Каф.	Семестр													
			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	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль			Всего																				
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												53,8													53,4																											
	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: 18 Э: 3		1048	616	180	144	292			297	135	28	ТО: 17 Э: 3		2164	1210	360	306	544		657	297	57	ТО: 35 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	281	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		279	5																
5	Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности																																																						
6	Б1.Б.06.02	Промышленная экология																										3а(2)	216	144	36	36	72			72		6		46																
7	Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария																									За	108	90	18	36	36			18		3		278	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		278	6																	
9	Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	За	108	54	18		36			54		3														За	108	54	18		36			54		3		278	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		243	5																	
11	Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии																								Эк КП	180	72	18	18	36			72	36	5		278	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			134567																	
13	Б1.В.01.05	Пищевая химия																								Эк	108	54	18	18	18			27	27	3		278	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		278	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		278	5																	
16	Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем																								За	108	72	36	36				36		3		278	6																	
17	Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки																								Эк	216	108	36	36	36			36	72	6		278	6																	
18	Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	За КП	144	72	18	18	36			72		4													За КП	144	72	18	18	36			72		4			578																	
19	Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология	За КП	144	72	18	18	36			72		4													За КП	144	72	18	18	36			72		4		278	5																	
20	Б1.В.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72						72															За	40	40					40					152	23456																	
21	Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств																								За	72	54	18		36			18		2		278	6																	
22	Б1.В.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья																								За	72	54	18		36			18		2		278	6																	
23	Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания																								За	108	72	18		54			36		3		278	6																	
24	Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами																								За	108	72	18		54			36		3		278	6																	
25	Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология	За	72	54	18	36				18		2													За	72	54	18	36				18		2		278	5																	
26	Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств	За	72	54	18	36				18		2													За	72	54	18	36				18		2		278	5																	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) За(5) КП													Эк(3) За(6) КП													Эк(7) За(11) КП КП																											
ПРАКТИКИ			(План)													(План)													(План)																											
	Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)																									ЗаО	108	18						18	90		3	2		ЗаО	108	18						18	90		3	2	278	6	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)													(План)													(План)																											
КАНИКУЛЫ																2													6													8														



		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	244	61	29	32	60	29	31	60	29	31	63	31	32	
	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%	31.3%	216	219	216	57	29	28	57	29	28	57	29	28	45	30	15	
Б1.Б	Базовая часть				114	126	114	53	25	28	35	23	12	26	15	11				
Б1.В	Вариативная часть				93	102	102	4	4		22	6	16	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	4	1		1							3	1	2	
ФТД.В	Вариативная часть				2	10	4	1		1							3	1	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					54.2	-	54	54	-	54	53.5	-	53	53.8	-	56.2	55.7	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					48	-	42	48	-	49.5	39	-	54	45	-	54	54	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-		54	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					30.5	-	33.8	26.5	-	32.9	28.3	-	29	33.9	-	32.9	25.1	
		элективные дисциплины по физ.к.					2.5	-		4	-	4.3	4	-	4	2.4	-			
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					4358	-	574	548	-	630	580	-	594	616	-	558	258	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					328	-		72	-	72	72	-	72	40	-			
		Блок Б2					90	-		18	-		18	-		18	-		36	
		Блок Б3					36	-			-			-			-		36	
		Блок ФТД					101	-		18	-			-			-	28	55	
		Итого по всем блокам					4585	-	574	584	-	630	598	-	594	634	-	586	385	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						8	4	4	9	5	4	7	4	3	9	5	4	
		ЗАЧЕТ (За)						11	6	5	9	3	6	9	4	5	8	5	3	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)									1		1	1		1				
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)												1	1		1	1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					32.41%													
		в интерактивной форме					30%													