

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 № 10-22 от 30.09.2022

19.03.01

Профиль: Пищевая биотехнология

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Направление 19.03.01 Биотехнология

И. о. директора по
учебной работе



ТВЕРЖДАЮ

С.А. Алексеев

20.22г.

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

Год начала подготовки

2020

Образовательный стандарт

ОС ВО ДВФУ от 22.03.2017

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

СОГЛАСОВАНО

Директор ПИШ «Институт биотехнологий,
биоинженерии и пищевых систем»

Руководитель образовательной программы

/ Л.А. Текутьева/

/ В.А. Лях/

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	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР				СР	Конт роль	
Блок 1. Дисциплины (модули)		30	234	98	180	70	144	44		360	162	15	86	24	60	6	112	34		174	108				
Базовая часть																									
B1.5.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)																								ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8
B1.5.01.01	Иностранный язык																						142	Академический департамент английского языка	ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8
B1.5.01.02	Английский язык для профессиональных целей (English for Specific Purposes)																						142	Академический департамент английского языка	ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8
B1.5.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)																								ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15
B1.5.02.01	Физическая культура и спорт																						152	Департамент физического воспитания	ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15
B1.5.03	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
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; ОПК-2
B1.5.03.05	Экономика																						155	Департамент экономических наук	ОК-2; ОК-4; ОК-11; ОПК-1
B1.5.03.06	Правоведение																						83	Теории истории государства и права	ОК-2; ОК-12; ОК-13; ОПК-4; ПК-6
B1.5.04	Физико-математический модуль																								ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-11; ПК-12
B1.5.04.01	Информатика																						101	Информатики, математического и компьютерного моделирования	ОК-5; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-12
B1.5.04.02	Высшая математика																						95	Алгебры, геометрии и анализа	ОК-4; ОК-5; ОПК-2
B1.5.04.03	Физика																						104	Общей и экспериментальной физики	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1
B1.5.04.04	Математическое моделирование																						312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-11
B1.5.05	Модуль химии																								ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-9; ПК-10
B1.5.05.01	Общая и неорганическая химия																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
B1.5.05.02	Органическая химия																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
B1.5.05.03	Физическая и коллоидная химия																						279	Департамент биомедицинской химии	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
B1.5.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа																						279	Департамент биомедицинской химии	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
B1.5.05.05	Биоорганическая химия																						315	Факультет промышленных биотехнологий и биоинженерии	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9
B1.5.06	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
B1.5.06.01	Безопасность жизнедеятельности																						233	Департамент природно-технических систем и техносферной безопасности	ОК-3; ОК-9; ОК-13; ОПК-6; ПК-4
B1.5.06.02	Промышленная экология																						308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОК-3; ОК-9; ОПК-3; ОПК-6; ПК-3; ПК-7; ПК-18; ПК-19
B1.5.06.03	Охрана труда и производственная санитария																						308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОК-9; ОПК-6; ПК-3; ПК-4; ПК-5
B1.5.07	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
B1.5.07.01	Инженерная и компьютерная графика																						115	Информационных систем управления	ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ПК-14; ПК-15; ПК-19
B1.5.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств																						308	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																						308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-15
B1.5.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии																						308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-4
B1.5.08	Модуль биологии																								ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17
B1.5.08.01	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-7; ПК-2
B1.5.08.02	Общая биохимия																						279	Департамент биомедицинской химии	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9
B1.5.08.03	Общая биология и микробиология																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9
Вариативная часть		30	234	98	180	70	144	44		360	162	15	86	24	60	6	112	34		174	108				
B1.5.01	Технологический модуль	12	90	36	72	12	72	36		108	90														ОК-5; ОПК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-19
B1.5.01.01	Общая и частная биотехнология																						136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОПК-7; ПК-9; ПК-11
B1.5.01.02	Основы технологий пищевых производств																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-5; ПК-1; ПК-13; ПК-15
B1.5.01.03	Теплотехника																						243	Инженерный департамент. Отделение энергетики и ресурсосбережения	ПК-14; ПК-19
B1.5.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности																						278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-2; ПК-14; ПК-15
B1.5.01.05	Пищевая химия																						308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОПК-2; ПК-9
B1.5.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья																						308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОК-5; ПК-1; ПК-15; ПК-17
B1.5.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения																						308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13
B1.5.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем																						308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13
B1.5.01.09	Пищевые и биологически активные добавки																						312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	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												315	Факультет промышленных биотехнологий и биоинженерии	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17
B1.5.01.13	Макро- и нанодисперсные системы пищевой продукции																						308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-2
B1.5.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	8	72	45	72	40				144		11	58	24	40		76	26		114	108			ОК-4; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-9; ПК-17; ПК-18	

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	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР				СР
B1.B.02.01	Общая пищевая биотехнология																			308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОК-4; ОПК-7; ПК-17; ПК-18	
B1.B.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.B.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	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.B.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	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.B.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.B.02.06	Биотехнология глубокой переработки промышленных отходов пищевых производств										3	18				36	9		54		308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-2
B1.B.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту																				152	Департамент физического воспитания	ОК-15
B1.B.ДВ.01	Дисциплины по выбору B1.B.ДВ.1																						ОК-10; ОПК-4; ПК-8
B1.B.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности																				136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-10; ОПК-4; ПК-8
B1.B.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии																				136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-10; ОПК-4; ПК-8
B1.B.ДВ.02	Дисциплины по выбору B1.B.ДВ.2																						ОПК-1; ПК-9
B1.B.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов																				278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-9
B1.B.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции																				278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-9
B1.B.ДВ.03	Дисциплины по выбору B1.B.ДВ.3																						ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12
B1.B.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск																				278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12
B1.B.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети																				278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-12
B1.B.ДВ.04	Дисциплины по выбору B1.B.ДВ.4																						ПК-1; ПК-6; ПК-10
B1.B.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях класса																				278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-6; ПК-10
B1.B.ДВ.04.02	Технологический контроль на предприятиях пищевой промышленности																				278	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-6; ПК-10
B1.B.ДВ.05	Дисциплины по выбору B1.B.ДВ.5																						ОПК-3; ОПК-7; ПК-4
B1.B.ДВ.05.01	Нутрициология																				278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОПК-7; ПК-4
B1.B.ДВ.05.02	Гигиена питания																				278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОПК-7; ПК-4
B1.B.ДВ.06	Дисциплины по выбору B1.B.ДВ.6																						ОПК-7; ПК-2
B1.B.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств																				308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОПК-7; ПК-2
B1.B.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья																				308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОПК-7; ПК-2
B1.B.ДВ.07	Дисциплины по выбору B1.B.ДВ.7																						ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16
B1.B.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания																				308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16
B1.B.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами																				308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16
B1.B.ДВ.08	Дисциплины по выбору B1.B.ДВ.8																						ПК-9; ПК-10; ПК-18
B1.B.ДВ.08.01	Пищевая микробиология																				312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-9; ПК-10; ПК-18
B1.B.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств																				312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-9; ПК-10; ПК-18
B1.B.ДВ.09	Дисциплины по выбору B1.B.ДВ.9	3	18	9				36		18	36												ОПК-3; ПК-3
B1.B.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание	3	18	9				36		18	36										308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОПК-3; ПК-3
B1.B.ДВ.09.02	Диетология	3	18	9				36		18	36										308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОПК-3; ПК-3
B1.B.ДВ.10	Дисциплины по выбору B1.B.ДВ.10	3	18		36	18			54														ОПК-1; ПК-6
B1.B.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов	3	18		36	18			54												312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-1; ПК-6
B1.B.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	3	18		36	18			54												308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОПК-1; ПК-6
B1.B.ДВ.11	Дисциплины по выбору B1.B.ДВ.11	4	36	9				36	9	36	36												ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
B1.B.ДВ.11.01	Оборудование и технологический контроль на предприятиях отрасли	4	36	9				36	9	36	36										308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
B1.B.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	4	36	9				36	9	36	36										308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
B1.B.ДВ.12	Дисциплины по выбору B1.B.ДВ.12									2	10		20	6					42				ПК-1; ПК-2; ПК-17
B1.B.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного назначения									2	10		20	6					42		308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-1; ПК-2; ПК-17
B1.B.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения									2	10		20	6					42		308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-1; ПК-2; ПК-17
B1.B.ДВ.13	Дисциплины (модули) по выбору 13 (ДВ.13)									2	18				36	9			18				ПК-1
B1.B.ДВ.13.01	Организация питания в спортивно-оздоровительных учреждениях									2	18				36	9			18		308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-1
B1.B.ДВ.13.02	Биотехнологические основы производства рационов и организации спортивного питания									2	18				36	9			18		308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-1
Блок 2. Практики										6								36	180				
Вариативная часть										6								36	180				
B2.B.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика																				136	Департамент пищевых наук и технологий (реорганизована)	ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-4; ПК-7; ПК-12
B2.B.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																				278	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-4; ОК-9; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-19
B2.B.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)																				317	Департамент партнёрств и наставничества	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
B2.B.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа										3							18	90		316	Департамент комплексных проектов	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
B2.B.05(П)	Производственная практика. 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 язык 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.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
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 язык для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.02	История	
Б1.Б.03.05	Экономика	
Б1.Б.03.06	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.03(П)	Производственная практика. 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.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
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 технохимический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.В.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
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 язык 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(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
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(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.03(П)	Производственная практика. 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(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
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(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
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(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
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.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(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
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.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.05	Здоровьесберегающие технологии продуктов питания	
ФТД.В.06	Тара, упаковки и биоразлагаемые полимерные материалы на предприятиях отрасли	
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.01.13	Макро- и нанодисперсные системы пищевой продукции	
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.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-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 технохимический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
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 технохимический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.В.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	

Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ПК-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.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.06	Тара, упаковки и биоразлагаемые полимерные материалы на предприятиях отрасли	

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(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	

Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

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 язык 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.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
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.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
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.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
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.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	

Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-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(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

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.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ПК-14	готовностью использовать современные системы автоматизированного проектирования	ПК
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.01	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
Б1.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.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ПК-15	способностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки 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.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-16	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования биотехнологических предприятий на стадии проекта	ПК
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-17	способность разрабатывать основные этапы биотехнологического процесса	ПК
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.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.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-18	готовностью участвовать в 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.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-19	готовностью участвовать в разработке проектной и рабочей технической документации	ПК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.01	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.03	Теплотехника	
Б2.В.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

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

Б1.Б.08.01	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	ОПК-7; ПК-2
Б1.Б.08.02	Общая биохимия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9
Б1.Б.08.03	Общая биология и микробиология	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9
Б1.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-10; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б1.В.01	Технологический модуль	ОК-5; ОПК-2; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-19
Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология	ОПК-7; ПК-9; ПК-11
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	ОК-5; ПК-1; ПК-13; ПК-15
Б1.В.01.03	Теплотехника	ПК-14; ПК-19
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	ПК-1; ПК-2; ПК-14; ПК-15
Б1.В.01.05	Пищевая химия	ОПК-2; ПК-9
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	ОК-5; ПК-1; ПК-15; ПК-17
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13
Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-1; ПК-9
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	ОК-5; ПК-1; ПК-7
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	ПК-6; ПК-10
Б1.В.01.12	Инженерная энзимология	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17
Б1.В.01.13	Макро- и нанодисперсные системы пищевой продукции	ПК-2
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(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-4; ПК-7; ПК-12
Б2.В.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-1; ОК-4; ОК-9; ОК-13; ОК-14; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-19

Б2.В.03(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б2.В.05(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
ФТД	Факультативы	ОК-1; ОК-14; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-14; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; 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
ФТД.В.05	Здоровьесберегающие технологии продуктов питания	ПК-1
ФТД.В.06	Тара, упаковки и биоразлагаемые полимерные материалы на предприятиях отрасли	ПК-1; ПК-6

№	Индекс	Наименование	Семестр 1											Семестр 2											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	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР
ИТОГО (с факультативами)				1044								29	20		1224									32	23		2268								61	43								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044								29			1188									31			2232								60									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			54											54												54																	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			42											48												45																	
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			33,8											26,5												30,2																	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			33,8											26,5												30,2																	
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)														4												2																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1044	574	146	90	338			344	126	29	ТО: 17 Э: 3		1116	566	170	90	306			406	144	29	ТО: 18 Э: 3		2160	1140	316	180	644			750	270	58	ТО: 35 Э: 6						
1	Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	За	144	72			72			72		4		Эк	144	72			72			36	36	4		Эк За	288	144			144		108	36	8			1234					
2	Б1.Б.01.01	Иностранный язык	За	144	72			72			72		4		Эк	144	72			72			36	36	4		Эк За	288	144			144		108	36	8		142	12					
3	Б1.Б.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)	За	72	70	2		68			2		2														За	72	70	2		68		2		2		152	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	18			18			54		2		За(3)	288	98	62		36			190		8		За(4)	360	116	62		54		244		10			1234					
6	Б1.Б.03.02	История													За	108	54	36		18			54		3		За	108	54	36		18		54		3			137	2				
7	Б1.Б.03.03	Русский язык и культура речи (Деловая коммуникация)	За	72	18			18			54		2														За	72	18			18		54		2			76	1				
8	Б1.Б.03.04	Логика													За	72	36	18		18			36		2		За	72	36	18		18		36		2			140	2				
9	Б1.Б.03.05	Экономика													За	108	8	8					100		3		За	108	8	8				100		3			155	2				
10	Б1.Б.04	Физико-математический модуль	Эк(2) За	288	144	54	54	36			90	54	8		Эк(2)	144	72	36	18	18			18	54	4		Эк(4) За	432	216	90	72	54		108	108	12			125					
11	Б1.Б.04.01	Информатика	За	108	54	18	36				54		3														За	108	54	18	36			54		3			101	1				
12	Б1.Б.04.02	Высшая математика	Эк	72	36	18		18			9	27	2		Эк	72	36	18		18			9	27	2		Эк(2)	144	72	36		36		18	54	4			95	12				
13	Б1.Б.04.03	Физика	Эк	108	54	18	18	18			27	27	3		Эк	72	36	18	18				9	27	2		Эк(2)	180	90	36	36	18		36	54	5			104	12				
14	Б1.Б.05	Модуль химии	Эк	216	108	36	36	36			72	36	6		Эк	216	108	36	36	36			54	54	6		Эк(2)	432	216	72	72	72		126	90	12			1235					
15	Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	Эк	216	108	36	36	36			72	36	6														Эк	216	108	36	36	36		72	36	6			136	1				
16	Б1.Б.05.02	Органическая химия													Эк	216	108	36	36	36			54	54	6		Эк	216	108	36	36	36		54	54	6			136	2				
17	Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии													За	108	54	18		36			54		3		За	108	54	18		36		54		3			256					
18	Б1.Б.07.01	Инженерная и компьютерная графика													За	108	54	18		36			54		3		За	108	54	18		36		54		3			115	2				
19	Б1.Б.08	Модуль биологии	Эк	108	54	18		36			18	36	3		За	108	72	18	36	18			36		3		Эк За	216	126	36	36	54		54	36	6			1234					
20	Б1.Б.08.01	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	Эк	108	54	18		36			18	36	3														Эк	108	54	18		36		18	36	3			136	1				
21	Б1.Б.08.03	Общая биология и микробиология													За	108	72	18	36	18			36		3		За	108	72	18	36	18		36		3			278	234				
22	Б1.В.01	Технологический модуль	За	72	54	18		36			18		2														За	72	54	18		36		18		2			134567					
23	Б1.В.01.01	Общая и частная биотехнология	За	72	54	18		36			18		2														За	72	54	18		36		18		2			136	1				
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	ФТД.В.02	Биоэтика													За	36	18			18			18		1		За	36	18			18		18		1			265	2				
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) За(6)											Эк(4) За(7)											Эк(8) За(13)																			
ПРАКТИКИ			(План)																																									
	Б2.В.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика													ЗаО	108	18					18	90		3	2	ЗаО	108	18					18	90		3	2		136	2			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(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	246	61	29	32	60	29	31	62	29	33	63	31	32	
	Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	60	29	31	60	29	31	60	28	32	60	30	30	
Б1	Дисциплины (модули)	53%	47%	31.3%	216	219	216	57	29	28	57	29	28	57	28	29	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	13	18	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	6	1		1				2	1	1	3	1	2	
ФТД.В	Вариативная часть				2	10	6	1		1				2	1	1	3	1	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					54.7	-	54	54	-	54	53.5	-	53.5	56.9	-	56.2	55.7	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					48.4	-	42	48	-	49.5	39	-	51	51	-	54	54	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-		54	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					30.7	-	33.8	26.5	-	32.9	28.3	-	29	35.7	-	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					4388	-	574	548	-	630	580	-	594	646	-	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					157	-		18	-			-	28	28	-	28	55	
	Итого по всем блокам					4671	-	574	584	-	630	598	-	622	692	-	586	385		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						8	4	4		9	5	4	8	4	4	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																	32.47%	
		в интерактивной форме																	30.4%	