

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

по программе бакалавриата

Направление 19.03.01 Биотехнология

И.о. проректора по  
учебной работе

С.А. Алексеев

2022 г.



ТВЕРЖДАЮ

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

Год начала подготовки

2021

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»

/ Л.А. Текутьева/

Руководитель образовательной программы

/ В.А. Лях/













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	ОК	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.				КСР пр.подгот	ОК	СР	Конт роль		
B1.B.02.06	Биотехнология глубокой переработки промышленных отходов пищевых производств											3	18												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.DВ.01	<b>Дисциплины по выбору B1.B.DВ.1</b>																											
B1.B.DВ.01.01	История развития пищевой промышленности																								278	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-10; ОК-4; ПК-8	
B1.B.DВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии																								278	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-10; ОК-4; ПК-8	
B1.B.DВ.02	<b>Дисциплины по выбору B1.B.DВ.2</b>																											
B1.B.DВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов																								278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-9	
B1.B.DВ.02.02	Специмаркетинг пищевой продукции																								278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-9	
B1.B.DВ.03	<b>Дисциплины по выбору B1.B.DВ.3</b>																											
B1.B.DВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск																								278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ОК-4; ОК-5; ПК-8; ПК-12	
B1.B.DВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети																								278	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ОК-4; ОК-5; ПК-8; ПК-12	
B1.B.DВ.04	<b>Дисциплины по выбору B1.B.DВ.4</b>																											
B1.B.DВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли																								312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности**"	ПК-1; ПК-6; ПК-10	
B1.B.DВ.04.02	Технологический контроль на предприятиях пищевой промышленности																								312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности**"	ПК-1; ПК-6; ПК-10	
B1.B.DВ.05	<b>Дисциплины по выбору B1.B.DВ.5</b>																											
B1.B.DВ.05.01	Нутрициология																								308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОПК-3; ОК-7; ПК-4	
B1.B.DВ.05.02	Гигиена питания																								308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОПК-3; ОК-7; ПК-4	
B1.B.DВ.06	<b>Дисциплины по выбору B1.B.DВ.6</b>																											
B1.B.DВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств																								308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОПК-7; ПК-2	
B1.B.DВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья																								308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОПК-7; ПК-2	
B1.B.DВ.07	<b>Дисциплины по выбору B1.B.DВ.7</b>																											
B1.B.DВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания																								308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16	
B1.B.DВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами																								308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОК-4; ПК-11; ПК-14; ПК-16	
B1.B.DВ.08	<b>Дисциплины по выбору B1.B.DВ.8</b>																											
B1.B.DВ.08.01	Пищевая микробиология																								312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности**"	ПК-9; ПК-10; ПК-18	
B1.B.DВ.08.02	Микробиология пищевых производств																								312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности**"	ПК-9; ПК-10; ПК-18	
B1.B.DВ.09	<b>Дисциплины по выбору B1.B.DВ.9</b>	3	18	9							36	8										18	36					
B1.B.DВ.09.01	Гомеостаз и питание	3	18	9							36	8										18	36			308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОПК-3; ПК-3
B1.B.DВ.09.02	Диетология	3	18	9							36	8										18	36			308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОПК-3; ПК-3
B1.B.DВ.10	<b>Дисциплины по выбору B1.B.DВ.10</b>	3	18		36	18																		54				
B1.B.DВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов	3	18		36	18																		54		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности**"	ОПК-1; ПК-6
B1.B.DВ.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.DВ.11	<b>Дисциплины по выбору B1.B.DВ.11</b>	4	36	8							36	8										36	36					
B1.B.DВ.11.01	Оборудование и технологический контроль на предприятиях отрасли	4	36	8							36	8										36	36			308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
B1.B.DВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	4	36	8							36	8										36	36			308	Департамент пищевых наук и технологий*	ОК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6
B1.B.DВ.12	<b>Дисциплины по выбору B1.B.DВ.12</b>												2	10			20	10						42				
B1.B.DВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания												2	10			20	10						42		308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-1; ПК-2; ПК-17
B1.B.DВ.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения												2	10			20	10						42		308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-1; ПК-2; ПК-17
B1.B.DВ.13	<b>Дисциплины (модули) по выбору 13 (ДВ.13)</b>												2	18	2		36	10						18				
B1.B.DВ.13.01	Организация питания в спортивно-оздоровительных учреждениях												2	18	2		36	10						18		308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-1
B1.B.DВ.13.02	Биотехнологические основы производства рационов и организации спортивного питания												2	18	2		36	10						18		308	Департамент пищевых наук и технологий*	ПК-1
<b>Блок 2. Практики</b>													6															
<b>Вариативная часть</b>													6															
B2.B.01	<b>Учебная практика</b>																											
B2.B.01.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика																									278	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-10; ОК-12; 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.B.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности																									316	Департамент комплексных проектов	ОК-1; ОК-4; ОК-9; ОК-13; ОК-14; ОК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-19
B2.B.02	<b>Производственная практика</b>																											
B2.B.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)																									317	Департамент партнерств и наставничества	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-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
B2.B.02.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа												3													316	Департамент комплексных проектов	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
B2.B.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика												3													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.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.01	Философия	
Б1.Б.03.02	История	
Б1.Б.03.03	Русский язык в профессиональной коммуникации	
Б1.Б.03.04	Логика и критическое мышление	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (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.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.02	История	
Б1.Б.03.05	Экономика	
Б1.Б.03.06	Правоведение	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.04	Логика и критическое мышление	
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (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)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (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 и критическое мышление	
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.01	Информатика	
Б1.Б.04.02	Высшая математика	
Б1.Б.04.03	Физика	
Б1.Б.04.04	Математическое моделирование	
Б1.Б.05	Модуль химии	
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	
Б1.Б.05.02	Органическая химия	
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.Б.05.05	Биоорганическая химия	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.01	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.Б.08.02	Общая биохимия	
Б1.Б.08.03	Общая биология и микробиология	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	

Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	
Б1.В.01.12	Инженерная энзимология	
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и теххимический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (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 в профессиональной коммуникации	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-7	владением иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	ОК
Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-8	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.01	Философия	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (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)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-11	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	-
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.05	Экономика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (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)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (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)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (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 и критическое мышление	
Б1.Б.03.07	Психология и педагогика	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (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 и критическое мышление	
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.02	Высшая математика	

Б1.Б.04.03	Физика	
Б1.Б.04.04	Математическое моделирование	
Б1.Б.05	Модуль химии	
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	
Б1.Б.05.02	Органическая химия	
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.Б.05.05	Биоорганическая химия	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.01	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.Б.08.02	Общая биохимия	
Б1.Б.08.03	Общая биология и микробиология	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.05	Пищевая химия	
Б1.В.01.12	Инженерная энзимология	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-3	способностью использовать знания о современной физической картине мира, пространственно-временных закономерностях, строении вещества для понимания окружающего мира и явлений природы	ОПК
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.03	Физика	
Б1.Б.05	Модуль химии	
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	
Б1.Б.05.02	Органическая химия	
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.Б.05.05	Биоорганическая химия	
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.Б.08.02	Общая биохимия	
Б1.Б.08.03	Общая биология и микробиология	
Б1.В.01.12	Инженерная энзимология	
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология	
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания	

Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание	
Б1.В.ДВ.09.02	Диетология	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
ОПК-4	способностью понимать значения информации в развитии современного информационного общества, сознанием опасности и угрозы, возникающей в этом процессе, способностью соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны	ОПК
Б1.Б.03	Академический модуль	
Б1.Б.03.06	Правоведение	
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.01	Информатика	
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии	
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-5	владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией	ОПК
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.01	Информатика	
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-6	владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОПК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (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	Основы биологии и общей биотехнологии
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология
Б1.В.ДВ.05.01	Нутрициология
Б1.В.ДВ.05.02	Гигиена питания
Б1.В.ДВ.06.01	Сырьевые ресурсы пищевых производств
Б1.В.ДВ.06.02	Анатомия и биоресурсы пищевого сырья
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Вид деятельности: производственно-технологическая

ПК-1	способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	ПК
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	
Б1.Б.04.03	Физика	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.01.10	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	
Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания	
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	
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)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	

Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.03	Системы управления технологическими процессами	
ФТД.В.06	Здоровьесберегающие технологии продуктов питания	
ФТД.В.07	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.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-3	готовностью оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ПК
Б1.Б.05	Модуль химии	
Б1.Б.05.05	Биоорганическая химия	
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.В.01.12	Инженерная энзимология	
Б1.В.ДВ.09.01	Гомеостаз и питание	
Б1.В.ДВ.09.02	Диетология	
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и теххимический контроль на предприятиях отрасли	

Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.02	Биоэтика	
ФТД.В.04	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)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
Вид деятельности: организационно-управленческая		
ПК-5	способностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда	ПК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-6	готовностью к реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества	ПК
Б1.Б.03	Академический модуль	

Б1.Б.03.06	Правоведение	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.11	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
Б1.В.ДВ.04.01	Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.04.02	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.10.01	Дегустационный анализ пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.10.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.11.01	Оборудование и технохимический контроль на предприятиях отрасли	
Б1.В.ДВ.11.02	Технологическое оборудование и системы качества пищевых производств	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.07	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	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: научно-исследовательская		
ПК-8	способностью работать с научно-технической информацией, использовать российский и международный опыт в профессиональной деятельности	ПК
Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	
Б1.В.ДВ.01.01	История развития пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.01.02	История развития мировой и отечественной биотехнологии	
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск	
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети	
Б2.В.01	Учебная практика	

Б2.В.01.02(У)	Учебная практика.Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.05	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	Основы биологии и общей биотехнологии	
Б1.В.01.05	Пищевая химия	
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б1.В.01.09	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.01.12	Инженерная энзимология	
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	
Б1.В.ДВ.02.01	Основы товароведения пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Спецмаркетинг пищевой продукции	
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология	
Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика.Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.04	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)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.05	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	Основы биологии и общей биотехнологии	
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения	
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем	
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12	готовностью использовать современные информационные технологии в своей профессиональной области, в том числе базы данных и пакеты прикладных программ	ПК
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	

Б1.Б.04.01	Информатика
Б1.В.ДВ.03.01	Информационные ресурсы и патентный поиск
Б1.В.ДВ.03.02	Мировые информационные ресурсы и сети
Б2.В.01	Учебная практика
Б2.В.01.01(У)	Учебная практика. Учебно-ознакомительная практика
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02	Производственная практика
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Вид деятельности: проектная

ПК-13	способностью участвовать в разработке технологических проектов в составе авторского коллектива	ПК
-------	--	----

Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств
Б1.В.01	Технологический модуль
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств
Б1.В.01.07	Состав пищевых систем и методы его определения
Б1.В.01.08	Структурно-технологические свойства пищевых систем
Б2.В.02	Производственная практика
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ПК-14	готовностью использовать современные системы автоматизированного проектирования	ПК
-------	---	----

Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии
Б1.Б.07.01	Инженерная и компьютерная графика
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств
Б1.В.01	Технологический модуль
Б1.В.01.03	Теплотехника
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами
Б2.В.02	Производственная практика
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ПК-15	способностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства в составе авторского коллектива	ПК
-------	--	----

Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии
---------	-----------------------------------

Б1.Б.07.01	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.02	Основы технологий пищевых производств	
Б1.В.01.04	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности	
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-16	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования биотехнологических предприятий на стадии проекта	ПК
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
Б1.В.ДВ.07.01	Методы моделирования продуктов питания	
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-17	способность разрабатывать основные этапы биотехнологического процесса	ПК
Б1.Б.08	Модуль биологии	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.06	Основные принципы переработки пищевого сырья	
Б1.В.01.12	Инженерная энзимология	
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология	
Б1.В.02.02	Биотехнология рыбы и морепродуктов	
Б1.В.02.03	Биотехнология молока и молочных продуктов	
Б1.В.02.04	Биотехнология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.02.05	Биотехнология продуктов питания растительного происхождения	
Б1.В.ДВ.12.01	Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания	
Б1.В.ДВ.12.02	Биотехнология продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

ПК-18	готовностью участвовать в исследованиях биотехнологического процесса на опытных и опытно-промышленных установках	ПК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
Б1.В.02	Модуль биотехнологии пищевых продуктов	
Б1.В.02.01	Общая пищевая биотехнология	
Б1.В.ДВ.08.01	Пищевая микробиология	
Б1.В.ДВ.08.02	Микробиология пищевых производств	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-19	готовностью участвовать в разработке проектной и рабочей технической документации	ПК
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	
Б1.Б.07.01	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	
Б1.В.01	Технологический модуль	
Б1.В.01.03	Теплотехника	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.02(У)	Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.01	Иностранный язык (общеуниверситетский модуль)	ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8
Б1.Б.01.01	Иностранный язык	ОК-1; ОК-2; ОК-7; ПК-8
Б1.Б.02	Физическая культура (общеуниверситетский модуль)	ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15
Б1.Б.02.01	Физическая культура и спорт	ОК-1; ОК-13; ОК-14; ОК-15
Б1.Б.03	Академический модуль	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-8; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-6
Б1.Б.03.01	Философия	ОК-1; ОК-6; ОК-8; ОК-10; ОК-14
Б1.Б.03.02	История	ОК-1; ОК-2; ОК-10; ОК-14
Б1.Б.03.03	Русский язык в профессиональной коммуникации	ОК-1; ОК-6
Б1.Б.03.04	Логика и критическое мышление	ОК-1; ОК-3; ОК-5; ОК-14; ОПК-2
Б1.Б.03.05	Экономика	ОК-2; ОК-4; ОК-11; ОПК-1
Б1.Б.03.06	Правоведение	ОК-2; ОК-12; ОК-13; ОПК-4; ПК-6
Б1.Б.03.07	Психология и педагогика	ОК-14
Б1.Б.04	Физико-математический модуль	ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-11; ПК-12
Б1.Б.04.01	Информатика	ОК-5; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-12
Б1.Б.04.02	Высшая математика	ОК-4; ОК-5; ОПК-2
Б1.Б.04.03	Физика	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.04.04	Математическое моделирование	ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-11
Б1.Б.05	Модуль химии	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.01	Общая и неорганическая химия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.02	Органическая химия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.03	Физическая и коллоидная химия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-9; ПК-10
Б1.Б.05.05	Биоорганическая химия	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-9
Б1.Б.06	Модуль безопасности жизнедеятельности	ОК-3; ОК-9; ОК-13; ОПК-3; ОПК-6; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.06.01	Безопасность жизнедеятельности	ОК-3; ОК-9; ОК-13; ОПК-6; ПК-4
Б1.Б.06.02	Промышленная экология	ОК-3; ОК-9; ОПК-3; ОПК-6; ПК-3; ПК-7; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.06.03	Охрана труда и производственная санитария	ОК-9; ОПК-6; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.Б.07	Модуль проектирования и инженерии	ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.07.01	Инженерная и компьютерная графика	ОК-4; ОК-5; ОПК-2; ПК-14; ПК-15; ПК-19
Б1.Б.07.02	Основы проектирования биотехнологических производств	ОК-5; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.07.03	Электротехника и электроника	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-15
Б1.Б.07.04	Процессы и аппараты биотехнологии	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б1.Б.08	Модуль биологии	ОК-5; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-9; ПК-17
Б1.Б.08.01	Введение в биотехнологию и профессиональную деятельность	ОПК-7; ПК-2

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

Б2.В.02	Производственная практика	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б2.В.02.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-9; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б2.В.02.02(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б2.В.02.03(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
ФТД	Факультативы	ОК-1; ОК-14; ОПК-3; ПК-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	Системы управления технологическими процессами	ПК-1
ФТД.В.04	Биопотенциал пищевых растительных ресурсов Дальнего Востока	ПК-3; ПК-9
ФТД.В.05	Биотехнологические аспекты традиционных продуктов питания в странах АТР	ПК-8; ПК-10
ФТД.В.06	Здоровьесберегающие технологии продуктов питания	ПК-1
ФТД.В.07	Тара, упаковки и биоразлагаемые полимерные материалы на предприятиях отрасли	ПК-1; ПК-6









