

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 ДВФУ
Протокол № 02-23 от 06.03.2023 г.



"06" марта 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.01

19.03.01 Биотехнология

Профиль: Экспертиза высокотехнологичной биопродукции

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки

2023

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 736 от 10.08.2021

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
26	ХИМИЧЕСКОЕ, ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО
40	СКВОЗНЫЕ ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	организационно-управленческий;
+	производственно-технологический;
-	научно-исследовательский;

СОГЛАСОВАНО

Директор Передовой инженерной школы
«Институт биотехнологий, биоинженерии и
пищевых систем»

Руководитель образовательной программы

 / Л.А. Текутьева/

 / Е.С. Фищенко/

Календарный учебный график

Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
I							*									*	*	Э	Э	Э	К	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
II							*	*								*	*	Э	Э	Э	К	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III							*	*								*	*	Э	Э	Э	К	К	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К		
IV	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	*	*	Э	К			*	*	*	*	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	*	*	П	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
у	Теоретическое обучение и практики	16 4/6	18 1/6	34 5/6	18	18 1/6	36 1/6	16 4/6	17 1/6	33 5/6	17 1/6	3 4/6	20 5/6	125 4/6
п		Экзаменационные сессии	3	3	6	2 4/6	3	5 4/6	3	2	5	1 3/6	3/6	2
	Производственная практика								4	4		14	14	18
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
	Продолжительность каникул	7 дн	57 дн	64 дн	7 дн	50 дн	57 дн	14 дн	36 дн	50 дн	7 дн	57 дн	64 дн	235 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	8 дн	5 дн	13 дн	8 дн	5 дн	13 дн	8 дн	5 дн	13 дн	8 дн	5 дн	13 дн	52 дн
	Продолжительность	154 дн	212 дн	366 дн	161 дн	204 дн	365 дн	161 дн	204 дн	365 дн	147 дн	218 дн	365 дн	
	Високосный год	+			-			-			-			

-	-	-	с 4								Закрепленная кафедра		-
			Семестр 8								Код	Наименование	
Считать в плане	Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР			Конт роль
Блок 1. Дисциплины (модули)			5	180	92	44		48		61	27		
Обязательная часть			5	180	92	44		48		61	27		
+	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей											УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-10.4
+	Б1.О.01.01	Философия										140	Департамент философии и религиоведения УК-4.2; УК-5.1
+	Б1.О.01.02	История России										137	Департамент истории и археологии УК-4.2; УК-5.1
+	Б1.О.01.03	Иностранный язык										142	Академический департамент английского языка УК-4.2; УК-4.3; УК-5.2
+	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности										233	Департамент природно-технических систем и техносферной безопасности УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5
+	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт										152	Департамент физического воспитания УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
+	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту										152	Департамент физического воспитания УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
+	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности										247	Департамент прикладной экономики УК-9.1; УК-9.2
+	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности										316	Департамент комплексных проектов УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2
+	Б1.О.01.09	Правоведение										83	Теории истории государства и права УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-10.4
+	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации										76	Русского языка и литературы УК-4.2; УК-4.3; УК-5.3
+	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение										139	Департамент социальных наук УК-3.3; УК-3.4; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5
+	Б1.О.01.12	Основы российской государственности										83	Теории истории государства и права УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7
+	Б1.О.02	Общешкольный модуль	2	72	20	8		12		52			УК-1.1; УК-1.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2
+	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core											УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2
+	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"* УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1
+	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"* УК-6.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2
+	Б1.О.02.02	Математика										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"* ОПК-1.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б1.О.02.03	Физика										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"* ОПК-1.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия										318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б1.О.02.05	Органическая химия										318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа										318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия										318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия										318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"* ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования										318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б1.О.02.11	Биоинформатика										318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б1.О.02.12	Основы биотехнологии										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б1.О.02.13	Проектный практикум	2	72	20	8		12		52		316	Департамент комплексных проектов УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2
+	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"* ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б1.О.05	Пищевая микробиология										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"* ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"* ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности	3	108	72	36		36		9	27	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"* ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2

Считать в плане	Индекс	Наименование	с 4									Закрепленная кафедра		Компетенции
			Семестр 8									Код	Наименование	
			з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль			
+	Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Часть, формируемая участниками образовательных отношений														
+	Б1.В.01	Биологическая безопасность биотехнологических и пищевых производств										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2
+	Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-5.1; ПК-5.2
+	Б1.В.03	Системы обеспечения качества пищевой и биотехнологической продукции										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
+	Б1.В.04	Идентификация и фальсификация продукции										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
+	Б1.В.05	Экспертиза качества пищевой и биотехнологической продукции										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
+	Б1.В.06	Контроль качества пищевой и биотехнологической продукции										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
+	Б1.В.07	Современные аспекты продовольственной безопасности										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
+	Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2
+	Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-5.1; ПК-5.2
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)												ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.ДВ.01.01	Экспертиза упаковочных материалов и тары										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
-	Б1.В.ДВ.01.02	Экспертиза функциональных продуктов питания										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)												ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
+	Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
-	Б1.В.ДВ.02.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)												ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
+	Б1.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
-	Б1.В.ДВ.03.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)												ПК-5.1; ПК-5.2
+	Б1.В.ДВ.04.01	Охрана труда и производственная санитария										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-5.1; ПК-5.2
-	Б1.В.ДВ.04.02	Промышленная экология										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-5.1; ПК-5.2
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)												ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
+	Б1.В.ДВ.05.01	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы разработки нормативной документации и техникохимический контроль на предприятиях отрасли										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)												ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
+	Б1.В.ДВ.06.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
-	Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Блок 2.Практика			21	756					36	720				
Обязательная часть			6	216					18	198				
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика										317	Департамент партнёрств и наставничества	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)										316	Департамент комплексных проектов	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2
+	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика										317	Департамент партнёрств и наставничества	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2
+	Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа										316	Департамент комплексных проектов	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2
+	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	6	216					18	198		316	Департамент комплексных проектов	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2

Считать в плане	Индекс	Наименование	Курс 3																		Кур							
			Семестр 5									Семестр 6									Семестр 7							
			з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																												
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика																										
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																												
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы																										
ФТД. Факультативные дисциплины			2	72	36	18		18		36		2	72	36	18		18		36		2	72	36	18		18		36
+	ФТД.01	Факультативы	2	72	36	18		18		36		2	72	36	18		18		36		2	72	36	18		18		36
+	ФТД.01.01	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	2	72	36	18		18		36																		
+	ФТД.01.02	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни										2	72	36	18		18		36									
+	ФТД.01.03	Экологическая безопасность																			2	72	36	18		18		36

-	-	-	с 4									Закрепленная кафедра		-
			Семестр 8									Код	Наименование	
Считать в плане	Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			15	540					18	522				
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	15	540					18	522		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2
Блок 3. Государственная итоговая аттестация			6	216					18	162	36			
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	6	216					18	162	36	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
ФТД. Факультативные дисциплины														
+	ФТД.01	Факультативы												ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-5.1; ПК-5.2
+	ФТД.01.01	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	ФТД.01.02	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
+	ФТД.01.03	Экологическая безопасность										318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ПК-5.1; ПК-5.2

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
УК-1.1	Осуществляет поиск, сбор информации с помощью компьютерных технологий	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.2	Применяет информационные продукты для обработки и анализа информации, следуя принципам критической оценки и верификации источников	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
УК-2.1	Применяет инструменты и методы из различных областей знания для решения поставленных задач	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.2	Определяет способы решения задачи в рамках поставленной цели	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.3	Выбирает и анализирует правовые нормы, которые подлежат использованию при решении задач в рамках поставленной цели	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.09	Правоведение	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.4	Выбирает оптимальные способы решения задач на основе предписаний правовых норм	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.09	Правоведение	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.5	Применяет правила юридической техники при документальном оформлении принятых решений	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.09	Правоведение	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
УК-3.1	Использует стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности	
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2	Предпринимает инициативные действия при работе в команде	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности	
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.3	Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.4	Соблюдает социальные нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
УК-4.1	Применяет информационные продукты в деловой коммуникации для достижения поставленной цели	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2	Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей профессиональной деятельности	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.01	Философия	
Б1.О.01.02	История России	
Б1.О.01.03	Иностранный язык	
Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3	Грамотно и эффективно выстраивает деловую устную и письменную коммуникацию с представителями других национальностей и культур на иностранных языках и государственном языке РФ	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
Б1.О.01.03	Иностранный язык	

	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5		Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
	УК-5.1	Воспринимает межкультурное разнообразие общества и особенности взаимодействия в нем в социально-историческом, этическом и философском контекстах	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.01	Философия	
	Б1.О.01.02	История России	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2		Понимает разнообразие сообществ различных регионов на основе знаний об особенностях их развития и взаимодействия	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.03	Иностранный язык	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.3		Учитывает особенности культурного разнообразия общества, ключевые аспекты развития Азиатско-Тихоокеанского региона	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.4		Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.5		Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.6		Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.7		Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личного характера	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6		Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
	УК-6.1	Применяет цифровые инструменты для организации своей работы и саморазвития	-
	Б1.О.02	Общешкольный модуль	
	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2		Выбирает и применяет цифровые технологии для решения задач профессиональной деятельности	-
	Б1.О.02	Общешкольный модуль	
	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.3		Применяет принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.4		Взаимодействует с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.5		Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7		Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
	УК-7.1	Понимает роль физической культуры и спорта в современном обществе, в жизни человека, подготовке его к социальной и профессиональной деятельности, значение физкультурно-спортивной активности в структуре здорового образа жизни и особенности планирования оптимального двигательного режима с учетом условий будущей профессиональной деятельности	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт	
	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7.2		Использует методику самоконтроля для определения уровня здоровья и физической подготовленности в соответствии с нормативными требованиями и условиями будущей профессиональной деятельности	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт	
	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-7.3		Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, регулярно занимаясь физическими упражнениями	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт	

	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8		Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
УК-8.1		Идентифицирует опасные и вредные факторы, прогнозируя возможные последствия их воздействия в повседневной жизни, в производственной деятельности, в условиях чрезвычайных ситуаций, включая радиационное, химическое и биологическое заражения	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.2		Предлагает средства и методы профилактики опасностей и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.3		Разрабатывает мероприятия по защите населения и персонала в условиях реализации опасностей, в том числе и при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.4		Реализует способы здоровьесберегающих технологий с учетом физиологических особенностей организма	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.5		Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью, выполняет поставленные задачи, предусмотренные общеуниверситетским уставом	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9		Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-9.1		Прогнозирует результаты личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата предпринимательской деятельности	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.2		Применяет базовые экономические знания для решения задач в различных областях жизнедеятельности	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10		Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
УК-10.1		Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.09	Правоведение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.2		Принимает участие в планировании, организации и проведении мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение правового нигилизма, в том числе в части противодействия коррупции, экстремизму, терроризму и др.	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.09	Правоведение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.3		Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.09	Правоведение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.4		Понимает необходимость получения основ военно-политической и правовой подготовки для формирования гражданской позиции и предотвращения правового нигилизма, в том числе в части противодействия коррупции, экстремизму, терроризму и др.	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	
	Б1.О.01.09	Правоведение	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1		Способен изучать, анализировать, использовать биологические объекты и процессы, основываясь на законах и закономерностях математических, физических, химических и биологических наук и их взаимосвязях	ОПК
ОПК-1.1		Изучает, анализирует и применяет базовые знания и законы, закономерности физико-математических и математических наук для биотехнологии	-
	Б1.О.02	Общешкольный модуль	
	Б1.О.02.02	Математика	
	Б1.О.02.03	Физика	
	Б1.О.02.12	Основы биотехнологии	
	Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	
	Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2		Использует основные закономерности химической науки и фундаментальные химические понятия при решении конкретных биотехнологических задач	-
	Б1.О.02	Общешкольный модуль	
	Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия	
	Б1.О.02.05	Органическая химия	
	Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
	Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия	
	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	
	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	
	Б1.О.02.12	Основы биотехнологии	

Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	
Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3	Применяет знания биологического разнообразия и использует методы наблюдения, идентификации, классификации, воспроизводства и культивирования живых объектов для решения профессиональных задач; применяет знания основ эволюционной теории, использует современные представления о структурно-функциональной организации генетической информации живых объектов и методы молекулярной биологии, генетики и биологии развития для исследования механизмов онтогенеза и филогенеза в профессиональной деятельности	
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология	
Б1.О.02.11	Биоинформатика	
Б1.О.02.12	Основы биотехнологии	
Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	
Б1.О.05	Пищевая микробиология	
Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ профессиональной информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, включая проведение расчетов и моделирование, с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК
ОПК-2.1	Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ цифровых данных, представляет в требуемом формате с использованием информационных, цифровых и сетевых технологий, включая проведение расчетов и моделирование, с учетом основных требований информационной безопасности	
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	
Б1.О.02.11	Биоинформатика	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Осуществляет использование современных информационных технологий в своей профессиональной деятельности, в том числе баз данных и пакетов прикладных программ	
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	
Б1.О.02.11	Биоинформатика	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен принимать участие в разработке алгоритмов и программ, пригодных для практического применения в сфере своей профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-3.1	Умеет применять готовые алгоритмы и программы, пригодные для практического применения в биотехнологии	
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	
Б1.О.02.11	Биоинформатика	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Разрабатывает алгоритмы и программы по основным закономерностям, применяемым в биотехнологии	
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	
Б1.О.02.11	Биоинформатика	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен проектировать отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства на основе применения базовых инженерных и технологических знаний	ОПК
ОПК-4.1	Производит расчеты для проектирования производств биотехнологической продукции, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий	
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.12	Основы биотехнологии	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Применяет принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства биотехнологической продукции	
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.12	Основы биотехнологии	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции	ОПК
ОПК-5.1	Использует правила эксплуатации технологического оборудования и вспомогательных систем, используемых в выполняемом биотехнологическом процессе	
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.12	Основы биотехнологии	

Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Контролирует количественные и качественные показатели полученной биотехнологической продукции	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.12	Основы биотехнологии	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б1.О.03	Товароведение и управление качеством	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил	ОПК
ОПК-6.1	Разрабатывает составные части технологической документации для биотехнологических процессов, учитывая действующие международные и государственные действующие нормы, правила и стандарты	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б1.О.03	Товароведение и управление качеством	
Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6.2	Применяет знания характеристик основного технологического оборудования и вспомогательных систем, используемых в выполняемом биотехнологическом процессе	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	Способен проводить экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы	ОПК
ОПК-7.1	Применяет в научно-исследовательской деятельности в сфере биотехнологий новые методы исследований с учетом правил соблюдения авторских прав	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.02	Математика	
Б1.О.02.03	Физика	
Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия	
Б1.О.02.05	Органическая химия	
Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	
Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология	
Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	
Б1.О.02.11	Биоинформатика	
Б1.О.02.12	Основы биотехнологии	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б1.О.03	Товароведение и управление качеством	
Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	
Б1.О.05	Пищевая микробиология	
Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7.2	Проводит экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывает и интерпретирует экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.02	Математика	
Б1.О.02.03	Физика	
Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия	
Б1.О.02.05	Органическая химия	
Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия	
Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	
Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология	
Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	
Б1.О.02.11	Биоинформатика	
Б1.О.02.12	Основы биотехнологии	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б1.О.03	Товароведение и управление качеством	
Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	
Б1.О.05	Пищевая микробиология	
Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский;	
ПК-1	Способен к проведению научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок по отдельным разделам темы	ПК
ПК-1.1	Проводит научно-исследовательские и опытно-конструкторские разработки по отдельным разделам темы	-

Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1.2	Осуществляет проведение работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	-
Б1.О.02	Общешкольный модуль	
Б1.О.02.13	Проектный практикум	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий;	
ПК-2	Способен контролировать качество биотехнологической продукции на всех этапах производственного процесса	ПК
ПК-2.1	Контролирует качество сырья и материалов на производстве биотехнологической продукции	-
Б1.В.01	Биологическая безопасность биотехнологических и пищевых производств	
Б1.В.05	Экспертиза качества пищевой и биотехнологической продукции	
Б1.В.06	Контроль качества пищевой и биотехнологической продукции	
Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	
Б1.В.ДВ.01.01	Экспертиза упаковочных материалов и тары	
Б1.В.ДВ.01.02	Экспертиза функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья	
Б1.В.ДВ.02.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств	
Б1.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Б1.В.ДВ.03.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б1.В.ДВ.06.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции	
Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Факультативы	
ФТД.01.01	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	
ПК-2.2	Контролирует параметры технологического процесса производства биотехнологической продукции	-
Б1.В.01	Биологическая безопасность биотехнологических и пищевых производств	
Б1.В.05	Экспертиза качества пищевой и биотехнологической продукции	
Б1.В.06	Контроль качества пищевой и биотехнологической продукции	
Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	
Б1.В.ДВ.01.01	Экспертиза упаковочных материалов и тары	
Б1.В.ДВ.01.02	Экспертиза функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья	
Б1.В.ДВ.02.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств	
Б1.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Б1.В.ДВ.03.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б1.В.ДВ.06.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции	
Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Факультативы	
ФТД.01.01	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	
ПК-2.3	Проводит технологические испытания новых видов биотехнологической продукции	-
Б1.В.01	Биологическая безопасность биотехнологических и пищевых производств	
Б1.В.05	Экспертиза качества пищевой и биотехнологической продукции	
Б1.В.06	Контроль качества пищевой и биотехнологической продукции	
Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	
Б1.В.ДВ.01.01	Экспертиза упаковочных материалов и тары	
Б1.В.ДВ.01.02	Экспертиза функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья	
Б1.В.ДВ.02.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств	
Б1.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Б1.В.ДВ.03.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
Б1.В.ДВ.06.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции	
Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	

	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.01	Факультативы	
	ФТД.01.01	Природно-ресурный потенциал Дальнего Востока	
ПК-3		Способен к осуществлению работ по управлению качеством продукции	ПК
	ПК-3.1	Анализирует причины снижения качества продукции и разрабатывает предложения по их устранению	-
	Б1.В.03	Системы обеспечения качества пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.04	Идентификация и фальсификация продукции	
	Б1.В.05	Экспертиза качества пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.06	Контроль качества пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.07	Современные аспекты продовольственной безопасности	
	Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья	
	Б1.В.ДВ.02.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств	
	Б1.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
	Б1.В.ДВ.06.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.01	Факультативы	
	ФТД.01.02	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	
ПК-3.2		Осуществляет инспекционный контроль качества продукции	-
	Б1.В.03	Системы обеспечения качества пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.04	Идентификация и фальсификация продукции	
	Б1.В.05	Экспертиза качества пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.06	Контроль качества пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.07	Современные аспекты продовольственной безопасности	
	Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья	
	Б1.В.ДВ.02.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств	
	Б1.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
	Б1.В.ДВ.06.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.01	Факультативы	
	ФТД.01.02	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	
ПК-3.3		Разрабатывает документацию по контролю качества работ процесса производства продукции	-
	Б1.В.03	Системы обеспечения качества пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.04	Идентификация и фальсификация продукции	
	Б1.В.05	Экспертиза качества пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.06	Контроль качества пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.07	Современные аспекты продовольственной безопасности	
	Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья	
	Б1.В.ДВ.02.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств	
	Б1.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
	Б1.В.ДВ.06.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.01	Факультативы	
	ФТД.01.02	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	
ПК-3.4		Разрабатывает мероприятия по предотвращению выпуска некачественной продукции	-
	Б1.В.03	Системы обеспечения качества пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.04	Идентификация и фальсификация продукции	
	Б1.В.05	Экспертиза качества пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.06	Контроль качества пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.07	Современные аспекты продовольственной безопасности	
	Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья	
	Б1.В.ДВ.02.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств	
	Б1.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
	Б1.В.ДВ.06.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	

	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.01	Факультативы	
	ФТД.01.02	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	
ПК-4		Способен к организации процедуры сертификации и подтверждения соответствия	ПК
ПК-4.1		Готовит документы к сертификации и подтверждению соответствия	-
	Б1.В.04	Идентификация и фальсификация продукции	
	Б1.В.ДВ.05.01	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.ДВ.05.02	Основы разработки нормативной документации и техникохимический контроль на предприятиях отрасли	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4.2		Ведет учет и составляет отчеты о деятельности по сертификации и подтверждению соответствия с использованием средств и технологий цифровизации.	-
	Б1.В.04	Идентификация и фальсификация продукции	
	Б1.В.ДВ.05.01	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.ДВ.05.02	Основы разработки нормативной документации и техникохимический контроль на предприятиях отрасли	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4.3		Внедряет стандарты и технические условия	-
	Б1.В.04	Идентификация и фальсификация продукции	
	Б1.В.ДВ.05.01	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции	
	Б1.В.ДВ.05.02	Основы разработки нормативной документации и техникохимический контроль на предприятиях отрасли	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:		производственно-технологический;	
ПК-5		Способен к оперативному управлению производством биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	ПК
ПК-5.1		Организует ведение технологического процесса	-
	Б1.В.01	Биологическая безопасность биотехнологических и пищевых производств	
	Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	
	Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	
	Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств	
	Б1.В.ДВ.03.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
	Б1.В.ДВ.04.01	Охрана труда и производственная санитария	
	Б1.В.ДВ.04.02	Промышленная экология	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.01	Факультативы	
	ФТД.01.03	Экологическая безопасность	
ПК-5.2		Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов	-
	Б1.В.01	Биологическая безопасность биотехнологических и пищевых производств	
	Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	
	Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	
	Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств	
	Б1.В.ДВ.03.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	
	Б1.В.ДВ.04.01	Охрана труда и производственная санитария	
	Б1.В.ДВ.04.02	Промышленная экология	
	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	
	Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.01	Факультативы	
	ФТД.01.03	Экологическая безопасность	

Индекс	Каф	Наименование	Формируемые компетенции
Б1		Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-10.4; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.0		Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-10.4; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.0.01		Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-10.4
Б1.0.01.01	140	Философия	УК-4.2; УК-5.1
Б1.0.01.02	137	История России	УК-4.2; УК-5.1
Б1.0.01.03	142	Иностранный язык	УК-4.2; УК-4.3; УК-5.2
Б1.0.01.04	233	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5
Б1.0.01.05	152	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.0.01.06	152	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.0.01.07	247	Основы экономической грамотности	УК-9.1; УК-9.2
Б1.0.01.08	316	Основы проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2
Б1.0.01.09	83	Правоведение	УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-10.4
Б1.0.01.10	76	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	УК-4.2; УК-4.3; УК-5.3
Б1.0.01.11	139	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	УК-3.3; УК-3.4; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5
Б1.0.01.12	83	Основы российской государственности	УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7
Б1.0.02		Общешкольный модуль	УК-1.1; УК-1.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.0.02.01		FEFU Digital Core	УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.0.02.01.01	312	Основы цифровой грамотности	УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1
Б1.0.02.01.02	312	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	УК-6.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.0.02.02	312	Математика	ОПК-1.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.03	312	Физика	ОПК-1.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.04	318	Общая и неорганическая химия	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.05	318	Органическая химия	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.06	318	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.07	318	Физическая и коллоидная химия	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.08	318	Биохимия и пищевая химия	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.09	312	Общая биология и микробиология	ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.10	318	Инструментальные методы исследования	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.11	318	Биоинформатика	ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.0.02.12	303	Основы биотехнологии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2

Б1.О.02.13	316	Проектный практикум	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.О.03	312	Товароведение и управление качеством	ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.О.04	303	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.О.05	312	Пищевая микробиология	ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.О.06	312	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.О.07	312	Защита интеллектуальной собственности	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.О.08	312	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.В.01	312	Биологическая безопасность биотехнологических и пищевых производств	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.В.02	303	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.В.03	312	Системы обеспечения качества пищевой и биотехнологической продукции	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б1.В.04	312	Идентификация и фальсификация продукции	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.05	312	Экспертиза качества пищевой и биотехнологической продукции	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б1.В.06	312	Контроль качества пищевой и биотехнологической продукции	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б1.В.07	312	Современные аспекты продовольственной безопасности	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б1.В.08	303	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.В.09	303	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств	ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.В.ДВ.01		Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.01.01	312	Экспертиза упаковочных материалов и тары	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.01.02	312	Экспертиза функциональных продуктов питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.02		Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б1.В.ДВ.02.01	303	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б1.В.ДВ.02.02	303	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б1.В.ДВ.03		Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б1.В.ДВ.03.01	312	Ветеринарно-санитарная экспертиза	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б1.В.ДВ.03.02	303	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.В.ДВ.04		Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.В.ДВ.04.01	303	Охрана труда и производственная санитария	ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.В.ДВ.04.02	303	Промышленная экология	ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.В.ДВ.05		Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.ДВ.05.01	312	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3

	Б1.В.ДВ.05.02	312	Основы разработки нормативной документации и теххимический контроль на предприятиях отрасли	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
	Б1.В.ДВ.06		Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
	Б1.В.ДВ.06.01	312	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
	Б1.В.ДВ.06.02	303	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б2			Практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2
	Б2.О		Обязательная часть	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2
	Б2.О.01(У)	317	Учебная практика. Ознакомительная практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
	Б2.О.02(У)	316	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2
	Б2.О.03(П)	317	Производственная практика. Технологическая практика	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2
	Б2.О.04(П)	316	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2
	Б2.О.05(П)	316	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2
	Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2
	Б2.В.01(П)	312	Производственная практика. Преддипломная практика	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2
Б3			Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
	Б3.01	312	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
ФТД			Факультативные дисциплины	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-5.1; ПК-5.2
	ФТД.01		Факультативы	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-5.1; ПК-5.2
	ФТД.01.01	312	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
	ФТД.01.02	303	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
	ФТД.01.03	318	Экологическая безопасность	ПК-5.1; ПК-5.2

№	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										
ИТОГО (с факультативами)				1080								30	19 4/6		1152									30	21 1/6		2232								60	40 5/6												
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080								30			1152									30			2232								60													
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			55,1											54,5												54,8																					
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54											54												54																					
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			36,9											31												34																					
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			36,9											31												34																					
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)														4												2																					
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1080	614	186	90	338			304	162	30	ТО: 16 2/3□ Э: 3		1152	634	202	162	270			356	162	30	ТО: 18 1/6□ Э: 3		2232	1248	388	252	608			660	324	60	ТО: 34 5/6□ Э: 6										
1	Б1.О.01	Общегуниверситетский блок дисциплин/модулей	Эк(2) За(5) ЗаО	612	380	78		302			178	54	17		Эк За(3)	360	220	40		180			113	27	8		Эк(3) За(8) ЗаО	972	600	118		482			291	81	25		123456									
2	Б1.О.01.02	История России	За	72	58	22		36			14		2		За	72	58	22		36			14		2		За(2)	144	116	44		72			28		4		137	12								
3	Б1.О.01.03	Иностранный язык	Эк	108	36			36			45	27	3		Эк	108	36			36			45	27	3		Эк(2)	216	72			72			90	54	6		142	12								
4	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	За	72	54	18		36			18		2										18		2		За	72	54	18		36			18		2		233	14								
5	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт	За	72	70	2		68			2		2										68	2	2		За	72	70	2		68			2		2		152	1								
6	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту													За	72	72			72							За	72	72			72							152	23456								
7	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности	Эк	72	36	18		18			9	27	2										9	27	2		Эк	72	36	18		18			9	27	2		247	1								
8	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности													За	108	54	18		36			54		3		За	108	54	18		36			54		3		316	2								
9	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	За	72	36			36			36		2														За	72	36			36			36		2		76	1								
10	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	За	72	36			36			36		2														За	72	36			36			36		2		139	1								
11	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	ЗаО	72	54	18		36			18		2														ЗаО	72	54	18		36			18		2		83	1								
12	Б1.О.02	Общешкольный модуль	Эк(3)	468	234	108	90	36			126	108	13		Эк(4) За	792	414	162	162	90			243	135	22		Эк(7) За	1260	648	270	252	126			369	243	35		12345678									
13	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core													Эк	108	54	18		36			27	27	3		Эк	108	54	18		36			27	27	3		234									
14	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности													Эк	108	54	18		36			27	27	3		Эк	108	54	18		36			27	27	3		312	2								
15	Б1.О.02.02	Математика	Эк	180	72	36		36			72	36	5		Эк	144	90	36		54			18	36	4		Эк(2)	324	162	72		90			90	72	9		312	12								
16	Б1.О.02.03	Физика	Эк	144	72	36	36				36	36	4		Эк	180	90	36	54				54	36	5		Эк(2)	324	162	72	90				90	72	9		312	12								
17	Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия	Эк	144	90	36	54				18	36	4														Эк	144	90	36	54				18	36	4		318	1								
18	Б1.О.02.05	Органическая химия													Эк	216	90	36	54				90	36	6		Эк	216	90	36	54				90	36	6		318	2								
19	Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа													За	144	90	36	54				54		4		За	144	90	36	54				54		4		318	2								
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(5) За(5) ЗаО											Эк(5) За(4)											Эк(10) За(9) ЗаО																							
ПРАКТИКИ			(План)																																													
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																													
КАНИКУЛЫ														1											8											9												

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестр										
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов									з.е.	Неделя								
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР					Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР
ИТОГО (с факультативами)				1152								30	20 4/6		1152										30	21 1/6		2304											60	41 5/6				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1152								30			1152										30			2304										60						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			56											54,5												55,3																	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54											54												54																	
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			28,2											33,5												30,9																	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			28,2											33,5												30,9																	
	Ауд. нагр. (Элект. курсы по физ.к.)			4											4												4																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1152	578	188	216	174			430	144	30	ТО: 18□ Э: 2 2/3		1152	680	204	144	332			310	162	30	ТО: 18□ Э: 3		2304	1258	392	360	506			740	306	60	ТО: 36□ Э: 5 2/3						
1	Б1.О.01	Общегуниверситетский блок дисциплин/модулей	За(3)	252	162	36		126			90		5	За(2)	144	120	16		104			24		2	За(5)	396	282	52		230		114		7		123456								
2	Б1.О.01.01	Философия	За	108	54	18		36			54		3												За	108	54	18		36		54		3	140	3								
3	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности												За	72	48	16		32			24		2	За	72	48	16		32		24		2	233	14								
4	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72			72						За	72	72			72						За(2)	144	144			144					152	23456								
5	Б1.О.01.09	Правоведение	За	72	36	18		18			36		2												За	72	36	18		18		36		2	83	3								
6	Б1.О.02	Общешкольный модуль	Эк(3) За(3)	900	416	152	216	48			340	144	25	Эк(2) За	288	146	44		102			79	63	8	Эк(5) За(4)	1188	562	196	216	150		419	207	33		12345678								
7	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	За	72	36			36			36		2	Эк	72	36			36			9	27	2	Эк За	144	72			72		45	27	4		234								
8	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	За	72	36			36			36		2	Эк	72	36			36			9	27	2	Эк За	144	72			72		45	27	4	312	34								
9	Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия	Эк	216	90	36	54				90	36	6												Эк	216	90	36	54		90	36	6		318	3								
10	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия	Эк	216	90	36	54				72	54	6												Эк	216	90	36	54		72	54	6		318	3								
11	Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология	Эк	216	90	36	54				72	54	6												Эк	216	90	36	54		72	54	6		312	3								
12	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	За	108	90	36	54				18		3												За	108	90	36	54		18		3		318	3								
13	Б1.О.02.11	Биоинформатика												Эк	144	90	36		54			18	36	4	Эк	144	90	36		54		18	36	4		318	4							
14	Б1.О.02.13	Проектный практикум	За	72	20	8		12			52		2	За	72	20	8		12			52		2	За(2)	144	40	16		24		104		4		316	345678							
15	Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции												Эк	144	108	36	36	36			9	27	4	Эк	144	108	36	36	36		9	27	4		303	4							
16	Б1.О.05	Пищевая микробиология												Эк	144	90	36	54				18	36	4	Эк	144	90	36	54		18	36	4		312	4								
17	Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания												Эк	144	90	36	54				18	36	4	Эк	144	90	36	54		18	36	4		312	4								
18	Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья												За	108	90	36		54			18		3	За	108	90	36		54		18		3		303	4							
19	Б1.В.ДВ.02.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств												За	108	90	36		54			18		3	За	108	90	36		54		18		3		303	4							
20	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика												ЗаО	180	36			36			144		5	ЗаО	180	36			36		144		5		317	4							
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За(6)										Эк(5) За(4) ЗаО										Эк(8) За(10) ЗаО																					
ПРАКТИКИ			(План)																																									
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																									
КАНИКУЛЫ													1										7										8											

№	Индекс	Наименование	Семестр 5													Семестр 6													Итого за курс													Каф.	Семестр													
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя																					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР			СР	Контр оль											
ИТОГО (с факультативами)				1116										29	19 4/6		1300										35	23 1/6		2416									64	42 5/6																
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044										27			1228										33			2272								60																		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53													54,8												53,9																											
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54													36												45																											
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			32,6													29,5												31,1																											
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			32,6													29,5												31,1																											
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			4,4													2,4												3,4																											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1044	614	224	198	192			268	162	27	ТО: 16 2/3□ Э: 3			1012	546	188	54	304			394	72	27	ТО: 17 1/6□ Э: 2		2056	1160	412	252	496		662	234	54	ТО: 33 5/6□ Э: 5																		
1	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин/модулей	За	72	72			72								За	40	40			40							За(2)	112	112			112						123456																	
2	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	72	72			72								За	40	40			40							За(2)	112	112			112						152	23456																
3	Б1.О.02	Общешкольный модуль	Эк За	252	110	44		66		97	45	7				За КП	72	20	8		12		52	2				Эк За(2) КП	324	130	52		78		149	45	9			12345678																
4	Б1.О.02.12	Основы биотехнологии	Эк	180	90	36		54		45	45	5															Эк	180	90	36		54		45	45	5			303	5																
5	Б1.О.02.13	Проектный практикум	За	72	20	8		12		52	45	2				За КП	72	20	8		12		52	2				За(2) КП	144	40	16		24		104	45	4			316	345678															
6	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством	Эк	180	90	36	54			45	45	5															Эк	180	90	36	54		45	45	5				312	5																
7	Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия														За	108	90	36		54		18	3				За	108	90	36		54		18		3			312	6															
8	Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	Эк	144	90	36		54		18	36	4															Эк	144	90	36		54		18	36	4				303	5															
9	Б1.В.03	Системы обеспечения качества пищевой и биотехнологической продукции														Эк	144	90	36		54		18	36	4			Эк	144	90	36		54		18	36	4				312	6														
10	Б1.В.04	Идентификация и фальсификация продукции														За	108	90	36	54		18		3				За	108	90	36	54		18		3				312	6															
11	Б1.В.05	Экспертиза качества пищевой и биотехнологической продукции	Эк	144	90	36	54			18	36	4															Эк	144	90	36	54		18	36	4					312	5															
12	Б1.В.06	Контроль качества пищевой и биотехнологической продукции	За	144	90	36	54			54		4															За	144	90	36	54		54		4					312	5															
13	Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств														За	108	90	36		54		18		3			За	108	90	36		54		18		3				303	6														
14	Б1.В.ДВ.01.01	Экспертиза упаковочных материалов и тары														Эк	144	90	36		54		18	36	4			Эк	144	90	36		54		18	36	4				312	6														
15	Б1.В.ДВ.01.02	Экспертиза функциональных продуктов питания														Эк	144	90	36		54		18	36	4			Эк	144	90	36		54		18	36	4				312	6														
16	Б1.В.ДВ.06.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции	За	108	72	36	36			36		3															За	108	72	36	36		36		3					312	5															
17	Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	За	108	72	36	36			36		3															За	108	72	36	36		36		3					303	5															
18	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)														ЗаО	288	36			36		252	8				ЗаО	288	36			36		252	8				316	6															
19	ФТД.01	Факультативы	За	72	36	18		18		36		2				За	72	36	18		18		36	2				За(2)	144	72	36		36		72		4				567															
20	ФТД.01.01	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	За	72	36	18		18		36		2															За	72	36	18		18		36		2				312	5															
21	ФТД.01.02	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни														За	72	36	18		18		36	2				За	72	36	18		18		36		2				303	6														
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(4) За(5)													Эк(2) За(6) ЗаО КП													Эк(6) За(11) ЗаО КП																											
ПРАКТИКИ			(План)																																																					
	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика														ЗаО	216	18			18	198		6	4			ЗаО	216	18			18	198		6	4			317	6															
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																																					
КАНИКУЛЫ																2													5													7														

№	Индекс	Наименование	Семестр 7											Семестр 8											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	Неделя									
ИТОГО (с факультативами)				1080									30	18 4/6		1152									32	22 1/6		2232								62	40 5/6											
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1008									28			1152									32			2160							60													
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		54											41,8												47,9																					
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		54											54												54																					
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		35,8											25,1												30,5																					
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		36,9											25,1												31																					
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																														
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1008	632	224	108	282	18	295	81	28	ТО: 17 1/6□ Э: 1 1/2			180	92	44		48				61	27	5	ТО: 3 2/3□ Э: 1/2		1188	724	268	108	330	18	356	108	33	ТО: 20 5/6□ Э: 2										
1	Б1.О.02	Общешкольный модуль	За КП	72	20	8		12			52		2		За	72	20	8		12			52		2		За(2) КП	144	40	16		24		104		4		12345678										
2	Б1.О.02.13	Проектный практикум	За КП	72	20	8		12			52		2		За	72	20	8		12			52		2		За(2) КП	144	40	16		24		104		4		316 345678										
3	Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности													Эк	108	72	36		36			9	27	3		Эк	108	72	36		36		9	27	3		312 8										
4	Б1.В.01	Биологическая безопасность биотехнологических и пищевых производств	Эк	144	108	36	18	54			9	27	4														Эк	144	108	36	18	54		9	27	4		312 7										
5	Б1.В.07	Современные аспекты продовольственной безопасности	За	108	90	36		54			18		3														За	108	90	36		54		18		3		312 7										
6	Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	Эк	144	108	36	36	36			9	27	4														Эк	144	108	36	36	36		9	27	4		303 7										
7	Б1.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	Эк	144	108	36	54	18			9	27	4														Эк	144	108	36	54	18		9	27	4		312 7										
8	Б1.В.ДВ.03.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	Эк	144	108	36	54	18			9	27	4														Эк	144	108	36	54	18		9	27	4		303 7										
9	Б1.В.ДВ.04.01	Охрана труда и производственная санитария	За	108	90	36		54			18		3														За	108	90	36		54		18		3		303 7										
10	Б1.В.ДВ.04.02	Промышленная экология	За	108	90	36		54			18		3														За	108	90	36		54		18		3		303 7										
11	Б1.В.ДВ.05.01	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции	За	108	90	36		54			18		3														За	108	90	36		54		18		3		312 7										
12	Б1.В.ДВ.05.02	Основы разработки нормативной документации и технохимический контроль на предприятиях отрасли	За	108	90	36		54			18		3														За	108	90	36		54		18		3		312 7										
13	Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ЗаО	180	18					18	162		5														ЗаО	180	18				18	162		5		316 7										
14	ФТД.01	Факультативы	За	72	36	18		18			36		2														За	72	36	18		18		36		2		567										
15	ФТД.01.03	Экологическая безопасность	За	72	36	18		18			36		2														За	72	36	18		18		36		2		318 7										
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За(5) ЗаО КП											Эк За											Эк(4) За(6) ЗаО КП																							
ПРАКТИКИ			(План)																						756 36 36 720 21 14																							
	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа													ЗаО	216	18						18	198		6	4	ЗаО	216	18				18	198		6	4		316 8								
	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика													ЗаО	540	18						18	522		15	10	ЗаО	540	18				18	522		15	10		312 8								
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																						216 18 18 162 36 6 4																							
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													Эк	216	18						18	162	36	6	4	Эк	216	18				18	162	36	6	4		312 8								
КАНИКУЛЫ														1											8											9												

		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
					Не менее	Факт												
	Итого (с факультативами)				199	246	60	30	30	60	30	30	64	29	35	62	30	32
	Итого по ОП (без факультативов)				198	240	60	30	30	60	30	30	60	27	33	60	28	32
Б1	Дисциплины (модули)	72%	28%	37.7%	180	189	60	30	30	55	30	25	46	27	19	28	23	5
Б1.О	Обязательная часть					136	60	30	30	52	30	22	17	12	5	7	2	5
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					53				3		3	29	15	14	21	21	
Б2	Практика	67%	33%	0%	12	45				5		5	14		14	26	5	21
Б2.О	Обязательная часть					30				5		5	14		14	11	5	6
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					15										15		15
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	6										6		6
ФТД	Факультативные дисциплины				1	6							4	2	2	2	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				54.2	-	55.1	54.5	-	56	54.5	-	53	54.8	-	54	41.8
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				52.1	-	54	54	-	54	54	-	54	36	-	54	54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				32.4	-	36.9	31	-	28.2	33.5	-	32.6	29.5	-	36.9	25.1
		элективные дисциплины по физ.к.				2.7	-		4	-	4	4	-	4.4	2.4	-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				4300	-	614	634	-	578	644	-	614	510	-	614	92
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				328	-		72	-	72	72	-	72	40	-		
		Блок Б2				144	-			-		36	-		54	-	18	36
		Блок Б3				18	-			-			-			-		18
		Блок ФТД				108	-			-			-	36	36	-	36	
		Итого по всем блокам				4570	-	614	634	-	578	680	-	650	600	-	668	146
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					10	5	5	8	3	5	6	4	2	5	3	2
		ЗАЧЕТ (За)					9	5	4	10	6	4	9	4	5	5	4	1
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					1	1		1		1	2		2	3	1	2
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)											1		1	1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				36.76%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					69.2%												
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					60.29%												