Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 06:48:28
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Донской государственный аграрный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора

_____ *Чернышова Е.О.*

_____ *20___ г.*

План одобрен Ученым советом Университета
Протокол № 8 от 24.03.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.01

19.03.01 Биотехнология, направленность Пищевая биотехнология

Профиль: Пищевая биотехнология
Кафедра: Кафедра пищевых технологий
Факультет: Биотехнологический

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Заочная форма
Срок получения образования: 5 л.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026
Учебный год 2026-2027
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
22.004	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности
производственно-технологический

СОГЛАСОВАНО

Врио проректора по УР и ЦТ _____ */ Ширяев С.Г./*

Начальник ОУОПиКО _____ */ Игнатьева Т.С./*

Декан _____ */ Скрипин П.В./*

План Учебный план бакалавриата '+ 19.03.01_Z6.plx', код направления 19.03.01, профиль : Пищевая биотехнология, год начала подготовки 2026

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.: Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	з.е. Факт	Часов в з.е.	Итого акад.часов: По плану	Конт. раб.	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)								210		7888	871.9	6639.1	377
Обязательная часть								138		5296	578.9	4470.1	247
+	Б1.О.01	Философия	2					3	36	108	11.3	87.7	9
+	Б1.О.02	Иностранный язык		11				4	36	144	16.4	119.6	8
+	Б1.О.03	История России	2	2				4	36	144	59.5	71.5	13
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		5				3	36	108	14.2	89.8	4
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	36	72	2.2	65.8	4
+	Б1.О.06	Информационно-коммуникационные технологии и информационная безопасность	1					4	36	144	13.3	121.7	9
+	Б1.О.07	Управление проектами		3				3	36	108	12.2	91.8	4
+	Б1.О.08	Правоведение		1				3	36	108	12.2	91.8	4
+	Б1.О.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		2				3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.10	Психология профессиональной деятельности и саморазвития		2				3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.11	Русский язык и культура речи		1				3	36	108	8.2	95.8	4
+	Б1.О.12	Менеджмент. Тайм-менеджмент		4				3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.13	Математика	1					3	36	108	11.3	87.7	9
+	Б1.О.14	Физика	1					4	36	144	15.3	119.7	9
+	Б1.О.15	Микробиология		2				3	36	108	16.2	87.8	4
+	Б1.О.16	Статистика		1				2	36	72	10.2	57.8	4
+	Б1.О.17	Химия		1				3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.18	Основы экономики и финансовой грамотности		1				3	36	108	8.2	95.8	4
+	Б1.О.19	Экологические основы пищевых производств		2				4	36	144	14.2	125.8	4
+	Б1.О.20	Биохимия		2				4	36	144	14.2	125.8	4
+	Б1.О.21	Инклюзивная культура и коммуникации		5				3	36	108	14.2	89.8	4
+	Б1.О.22	Социология		1				3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.О.23	Химия пищи		3				4	36	144	16.2	123.8	4
+	Б1.О.24	Основы микробной биотехнологии		3				3	36	108	6.2	97.8	4
+	Б1.О.25	Санитария и гигиена	5					4	36	144	17.3	117.7	9
+	Б1.О.26	Пищевая биотехнология	44	3		4		14	36	504	44.8	437.2	22
+	Б1.О.27	Физиология питания	4					5	36	180	17.3	153.7	9
+	Б1.О.28	История и современное состояние биотехнологии	2					4	36	144	13.3	121.7	9
+	Б1.О.29	Технологическое оборудование, процессы и аппараты биотехнологической отрасли	4	4			4	7	36	252	27.5	211.5	13
+	Б1.О.30	Основы генной инженерии	3					5	36	180	15.3	155.7	9
+	Б1.О.31	Организация производства биотехнологической отрасли	4					4	36	144	17.3	117.7	9
+	Б1.О.32	Управление качеством биотехнологической продукции		4				3	36	108	12.2	91.8	4
+	Б1.О.33	Основы биотехнологий моделирования функциональных продуктов питания		3				3	36	108	14.2	89.8	4
+	Б1.О.34	Физико-химические свойства пищевых продуктов	4					4	36	144	19.3	115.7	9
+	Б1.О.35	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология		4				3	36	108	18.2	85.8	4
+	Б1.О.36	Основы научно-исследовательской деятельности	3					3	36	108	17.3	81.7	9
+	Б1.О.37	Основы российской государственности		1				2	36	72	10.2	57.8	4
+	Б1.О.ДВ.01	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**		**1**						**328**	**8**	**316**	**4**
+	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		1						328	8	316	4
-	Б1.О.ДВ.01.02	Гиревой спорт		1						328	8	316	4
-	Б1.О.ДВ.01.03	Игровые виды спорта		1						328	8	316	4
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								72		2592	293	2169	130
+	Б1.В.01	Технология брожения в производстве пищевых продуктов	5					4	36	144	17.3	117.7	9
+	Б1.В.02	Техно-химический контроль в биотехнологической отрасли		2				3	36	108	14.2	89.8	4
+	Б1.В.03	Основы автоматизированного проектирования пищевых производств		3				3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.В.04	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3					3	36	108	17.3	81.7	9
+	Б1.В.05	Биотехнология производства продуктов из нетрадиционного сырья		4				3	36	108	14.2	89.8	4
+	Б1.В.06	Основы биотехнологии мучных и хлебобулочных продуктов	5					4	36	144	15.3	119.7	9
+	Б1.В.07	Основы биотехнологии мяса и мясных продуктов	5					5	36	180	17.3	153.7	9
+	Б1.В.08	Технология продуктов питания функционального назначения		5				4	36	144	14.2	125.8	4
+	Б1.В.09	Проектирование предприятий биотехнологической отрасли	5					4	36	144	17.3	117.7	9
+	Б1.В.10	Биотехнология переработки отходов животного и растительного происхождения	33					8	36	288	32.6	237.4	18
+	Б1.В.11	Биотехнология продуктов из белково-углеводного сырья		5				3	36	108	14.2	89.8	4
+	Б1.В.12	Виды, использование и регенерация питательных сред		5				4	36	144	12.2	127.8	4
+	Б1.В.13	Технология переработки нетрадиционного сырья животного происхождения		4				3	36	108	12.2	91.8	4
+	Б1.В.14	Технология биологических препаратов и продуктов на их основе		5				4	36	144	14.2	125.8	4
+	Б1.В.15	Культура питания		1				3	36	108	10.2	93.8	4
+	Б1.В.16	Пищевые и биологически активные добавки	1					3	36	108	15.3	83.7	9
+	Б1.В.17	Тара и упаковка в биотехнологической отрасли	2					4	36	144	17.3	117.7	9
+	Б1.В.18	Технология лечебно-профилактических продуктов питания		5				3	36	108	12.2	91.8	4
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**	**3**					**4**		**144**	**15.3**	**119.7**	**9**
+	Б1.В.ДВ.01.01	Моделирование продуктов и технологических процессов пищевых производств	3					4	36	144	15.3	119.7	9
-	Б1.В.ДВ.01.02	Проектирование комбинированных мясных продуктов	3					4	36	144	15.3	119.7	9
Блок 2.Практика								21		756	1.1	754.9	
Обязательная часть								9		324	0.4	323.6	
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика		2				6	36	216	0.2	215.8	
+	Б2.О.02(П)	Технологическая практика		3				3	36	108	0.2	107.8	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								12		432	0.7	431.3	
+	Б2.В.01	**Учебная практика**		**3**				**3**		**108**	**0.2**	**107.8**	
+	Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика по пищевой биотехнологии		3				3	36	108	0.2	107.8	
+	Б2.В.02	**Производственная практика**			**45**			**9**		**324**	**0.5**	**323.5**	
+	Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика по пищевой биотехнологии			4			6	36	216	0.25	215.75	
+	Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика			5			3	36	108	0.25	107.75	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9		324	2.6	321.4	
+	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	5					3	36	108	1.3	106.7	
+	Б3.02	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5					6	36	216	1.3	214.7	
ФТД.Факультативные дисциплины								7		252	30.6	209.4	12
+	ФТД.01	Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья		4				2	36	72	8.2	59.8	4
+	ФТД.02	Социализация и социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья		3				2	36	72	8.2	59.8	4
+	ФТД.03	Основы военной подготовки		5				3	36	108	14.2	89.8	4

Курс 1

Индекс	з.е. на курсе	Зимняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.	Летняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)	42	1120	28	8	48	4.9	980.1	51		720	26	6	38	2.5	614.5	33	
Обязательная часть	36	1012	24	8	42	4.7	886.3	47		612	20	6	30	1.2	530.8	24	
Б1.О.02	4	72			8	0.2	59.8	4	з	72			8	0.2	59.8	4	з
Б1.О.05	2	72	2			0.2	65.8	4	з								
Б1.О.06	4	144	4		8	1.3	121.7	9	э								
Б1.О.08	3									108	4		8	0.2	91.8	4	з
Б1.О.11	3									108	4		4	0.2	95.8	4	з
Б1.О.13	3	108	4		6	1.3	87.7	9	э								
Б1.О.14	4	144	6	8		1.3	119.7	9	э								
Б1.О.16	2	72	4		6	0.2	57.8	4	з								
Б1.О.17	3									108	4	6		0.2	93.8	4	з
Б1.О.18	3									108	4		4	0.2	95.8	4	з
Б1.О.22	3									108	4		6	0.2	93.8	4	з
Б1.О.37	2	72	4		6	0.2	57.8	4	з								
Б1.О.ДВ.01		**328**			**8**		**316**	**4**	**з**								
Б1.О.ДВ.01.01		328			8		316	4	з								
Б1.О.ДВ.01.02		328			8		316	4	з								
Б1.О.ДВ.01.03		328			8		316	4	з								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б1)	6	108	4		6	0.2	93.8	4		108	6		8	1.3	83.7	9	
Б1.В.15	3	108	4		6	0.2	93.8	4	з								
Б1.В.16	3									108	6		8	1.3	83.7	9	э

Курс 2

Индекс	з.е. на курсе	Зимняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.	Летняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)	35	684	38	18	34	3.4	556.6	34		576	34		50	3.2	458.8	30	
Обязательная часть	28	684	38	18	34	3.4	556.6	34		324	22		32	1.7	251.3	17	
Б1.О.01	3	108	4		6	1.3	87.7	9	э								
Б1.О.03	4	72	12		16	0.2	39.8	4	з	72	12		18	1.3	31.7	9	э
Б1.О.09	3									108	4		6	0.2	93.8	4	з
Б1.О.10	3	108	4		6	0.2	93.8	4	з								
Б1.О.15	3	108	6	10		0.2	87.8	4	з								
Б1.О.19	4									144	6		8	0.2	125.8	4	з
Б1.О.20	4	144	6	8		0.2	125.8	4	з								
Б1.О.28	4	144	6		6	1.3	121.7	9	э								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б1)	7									252	12		18	1.5	207.5	13	
Б1.В.02	3									108	6		8	0.2	89.8	4	з
Б1.В.17	4									144	6		10	1.3	117.7	9	э
Блок 2.Практика	6									216				0.2	215.8		
Обязательная часть (Б2)	6									216				0.2	215.8		
Б2.О.01(У)	6									216				0.2	215.8		з

Курс 3

Индекс	з.е. на курсе	Зимняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.	Летняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)	42	756	28	4	40	4.5	640.5	39		756	34		54	4.5	624.5	39	
Обязательная часть	24	396	12	4	16	1.7	345.3	17		468	22		36	1.9	387.1	21	
Б1.О.07	3	108	4		8	0.2	91.8	4	з								
Б1.О.23	4									144	6		10	0.2	123.8	4	з
Б1.О.24	3	108	2	4		0.2	97.8	4	з								
Б1.О.26	3									108	4		8	0.2	91.8	4	з
Б1.О.30	5	180	6		8	1.3	155.7	9	э								
Б1.О.33	3									108	6		8	0.2	89.8	4	з
Б1.О.36	3									108	6		10	1.3	81.7	9	э
Часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б1)	18	360	16		24	2.8	295.2	22		288	12		18	2.6	237.4	18	
Б1.В.03	3	108	4		6	0.2	93.8	4	з								
Б1.В.04	3	108	6		10	1.3	81.7	9	э								
Б1.В.10	8	144	6		8	1.3	119.7	9	э	144	6		10	1.3	117.7	9	э
Б1.В.ДВ.01	4									144	**6**		**8**	**1.3**	**119.7**	**9**	**э**
Б1.В.ДВ.01.01	4									144	6		8	1.3	119.7	9	э
Б1.В.ДВ.01.02	4									144	6		8	1.3	119.7	9	э
Блок 2.Практика	6									216				0.4	215.6		
Обязательная часть (Б2)	3									108				0.2	107.8		
Б2.О.02(П)	3									108				0.2	107.8		з
Часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б2)	3									108				0.2	107.8		
Б2.В.01	3									108				**0.2**	**107.8**		**з**
Б2.В.01.01(У)	3									108				0.2	107.8		з
ФТД.Факультативные дисциплины	2									72	4		4	0.2	59.8	4	
ФТД.02	2									72	4		4	0.2	59.8	4	з

Курс 4

Индекс	з.е. на курсе	Зимняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.	Летняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)	46	828	32		50	4.5	702.5	39		828	36		54	4.5	694.5	39	
Обязательная часть	40	828	32		50	4.5	702.5	39		612	26		38	4.1	512.9	31	
Б1.О.12	3	108	4		6	0.2	93.8	4	з								
Б1.О.26	11	180	6		8	1.3	155.7	9	э	216	6		10	1.3	189.7	9	эп
Б1.О.27	5	180	6		10	1.3	153.7	9	э								
Б1.О.29	7	108	4		8	0.2	91.8	4	з	144	6		8	1.3	119.7	9	эр
Б1.О.31	4									144	6		10	1.3	117.7	9	э
Б1.О.32	3	108	4		8	0.2	91.8	4	з								
Б1.О.34	4	144	8		10	1.3	115.7	9	э								
Б1.О.35	3									108	8		10	0.2	85.8	4	з
Часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б1)	6									216	10		16	0.4	181.6	8	
Б1.В.05	3									108	6		8	0.2	89.8	4	з
Б1.В.13	3									108	4		8	0.2	91.8	4	з
Блок 2.Практика	6									216				0.25	215.75		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б2)	6									216				0.25	215.75		
Б2.В.02	6									216				**0.25**	**215.75**		**о**
Б2.В.02.01(П)	6									216				0.25	215.75		о
ФТД.Факультативные дисциплины	2									72	4		4	0.2	59.8	4	
ФТД.01	2									72	4		4	0.2	59.8	4	з

Курс 5

Индекс	з.е. на курсе	Зимняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.	Летняя сессия: Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)	45	756	34		50	3.4	634.6	34		864	34		54	4.5	732.5	39	
Обязательная часть	10	360	18		26	1.7	297.3	17									
Б1.О.04	3	108	6		8	0.2	89.8	4	з								
Б1.О.21	3	108	6		8	0.2	89.8	4	з								
Б1.О.25	4	144	6		10	1.3	117.7	9	э								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б1)	35	396	16		24	1.7	337.3	17		864	34		54	4.5	732.5	39	
Б1.В.01	4									144	6		10	1.3	117.7	9	э
Б1.В.06	4	144	6		8	1.3	119.7	9	э								
Б1.В.07	5									180	6		10	1.3	153.7	9	э
Б1.В.08	4	144	6		8	0.2	125.8	4	з								
Б1.В.09	4									144	6		10	1.3	117.7	9	э
Б1.В.11	3									108	6		8	0.2	89.8	4	з
Б1.В.12	4									144	4		8	0.2	127.8	4	з
Б1.В.14	4									144	6		8	0.2	125.8	4	з
Б1.В.18	3	108	4		8	0.2	91.8	4	з								
Блок 2.Практика	3									108				0.25	107.75		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б2)	3									108				0.25	107.75		
Б2.В.02	3									108				**0.25**	**107.75**		**о**
Б2.В.02.02(П)	3									108				0.25	107.75		о
Блок 3.Государственная итоговая аттестация	9									324				2.6	321.4		
Б3.01	3									108				1.3	106.7		э
Б3.02	6									216				1.3	214.7		э
ФТД.Факультативные дисциплины	3									108	6		8	0.2	89.8	4	
ФТД.03	3									108	6		8	0.2	89.8	4	з

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '+ 19.03.01_Z6.plx', код направления 19.03.01, профиль: биотех, год начала подготовки 2026

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6; ПК-3.1; Пк-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3
Б1.О.01	Философия	УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-5.4
Б1.О.02	Иностранный язык	УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.03	История России	УК-5.1
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Б1.О.05	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.О.06	Информационно-коммуникационные технологии и информационная безопасность	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.07	Управление проектами	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Б1.О.08	Правоведение	УК-2.1; УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	УК-2.1; УК-10.3
Б1.О.10	Психология профессиональной деятельности и саморазвития	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2
Б1.О.11	Русский язык и культура речи	УК-4.1
Б1.О.12	Менеджмент. Тайм-менеджмент	УК-6.3
Б1.О.13	Математика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.14	Физика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.15	Микробиология	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.16	Статистика	УК-1.3
Б1.О.17	Химия	УК-2.4; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.18	Основы экономики и финансовой грамотности	УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
Б1.О.19	Экологические основы пищевых производств	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.20	Биохимия	УК-2.4; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.21	Инклюзивная культура и коммуникации	УК-3.2; УК-5.2
Б1.О.22	Социология	УК-3.1; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.23	Химия пищи	ОПК-5.2
Б1.О.24	Основы микробной биотехнологии	ОПК-5.2
Б1.О.25	Санитария и гигиена	ОПК-5.2
Б1.О.26	Пищевая биотехнология	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.3; ОПК-5.4

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.27	Физиология питания	ОПК-7.2; ОПК-7.3
Б1.О.28	История и современное состояние биотехнологии	ОПК-2.1; ОПК-5.3; ОПК-5.4
Б1.О.29	Технологическое оборудование, процессы и аппараты биотехнологической отрасли	ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1
Б1.О.30	Основы генной инженерии	ОПК-4.1; ОПК-5.1
Б1.О.31	Организация производства биотехнологической отрасли	ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3
Б1.О.32	Управление качеством биотехнологической продукции	УК-2.4
Б1.О.33	Основы биотехнологий моделирования функциональных продуктов питания	УК-2.4; ОПК-5.3; ОПК-5.4
Б1.О.34	Физико-химические свойства пищевых продуктов	УК-2.4; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.35	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	УК-2.2; ОПК-4.2; ОПК-6.2
Б1.О.36	Основы научно-исследовательской деятельности	ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3
Б1.О.37	Основы российской государственности	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.4
Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.О.ДВ.01.02	Гиревой спорт	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.О.ДВ.01.03	Игровые виды спорта	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6; ПК-3.1; Пк-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б1.В.01	Технология брожения в производстве пищевых продуктов	ПК-2.2; ПК-2.6
Б1.В.02	Техно-химический контроль в биотехнологической отрасли	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-2.6
Б1.В.03	Основы автоматизированного проектирования пищевых производств	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.5; Пк-3.2; ПК-3.3
Б1.В.04	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-2.4; ПК-2.5
Б1.В.05	Биотехнология производства продуктов из нетрадиционного сырья	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-3.4
Б1.В.06	Основы биотехнологии мучных и хлебобулочных продуктов	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-3.4
Б1.В.07	Основы биотехнологии мяса и мясных продуктов	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-3.4
Б1.В.08	Технология продуктов питания функционального назначения	ПК-2.3; ПК-3.4
Б1.В.09	Проектирование предприятий биотехнологической отрасли	Пк-3.2; ПК-3.3
Б1.В.10	Биотехнология переработки отходов животного и растительного происхождения	ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1
Б1.В.11	Биотехнология продуктов из белково-углеводного сырья	ПК-3.1; ПК-3.4

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.12	Виды, использование и регенерация питательных сред	ПК-3.1; ПК-3.4
Б1.В.13	Технология переработки нетрадиционного сырья животного происхождения	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-3.4
Б1.В.14	Технология биологических препаратов и продуктов на их основе	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-3.4
Б1.В.15	Культура питания	ПК-2.5; ПК-3.1
Б1.В.16	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-2.2; ПК-2.5
Б1.В.17	Тара и упаковка в биотехнологической отрасли	ПК-3.1; ПК-3.4
Б1.В.18	Технология лечебно-профилактических продуктов питания	ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-3.4
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПК-1.4; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.01.01	Моделирование продуктов и технологических процессов пищевых производств	ПК-1.4; ПК-3.3
Б1.В.ДВ.01.02	Проектирование комбинированных мясных продуктов	ПК-1.4; ПК-3.3
Б2	Практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6; ПК-3.1; Пк-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б2.О	Обязательная часть	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.2
Б2.О.02(П)	Технологическая практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6; ПК-3.1; Пк-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б2.В.01	Учебная практика	ПК-1.1; ПК-3.1; ПК-3.4
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика по пищевой биотехнологии	ПК-1.1; ПК-3.1; ПК-3.4
Б2.В.02	Производственная практика	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6; ПК-3.1; Пк-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика по пищевой биотехнологии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6; ПК-3.1; Пк-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6; ПК-3.1; Пк-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6; ПК-3.1; Пк-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-1.6; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6; ПК-3.1; Пк-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '+ 19.03.01_Z6.plx', код направления 19.03.01, профиль: биотех, год начала подготовки 2026

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б3.02	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6; ПК-3.1; Пк-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-2.1; УК-5.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
ФТД.01	Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	УК-2.1
ФТД.02	Социализация и социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	УК-5.3
ФТД.03	Основы военной подготовки	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3