Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 09.09.2026 16:58:35
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

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: Очная форма
Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
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_О3.plx', код направления 19.03.01, профиль : Пищевая биотехнология, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.	-	Итого акад.часов					Курс 1														Курс 2														Курс 3														Курс 4													
															Семестр 1								Семестр 2						Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет с оц.	Зачет	КП	КР	Факт	Часов в з.е.	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль
Блок 1.Дисциплины (модули)								210		7888	4829.9	2428.1	630	25	954	162	36	234	4.2	463.8	54	31	1170	160	48	256	6.4	645.6	54	27	1026	360	126	252	5.8	174.2	108	25	954	272		384	4.7	212.3	81	30	1134	288		432	6.2	299.8	108	24	922	272		368	4.7	223.3	54	25	900	272		336	4.7	206.3	81	23	828	252		280	3.2	202.8	90
Обязательная часть								138		5296	3140.9	1768.1	387	25	954	162	36	234	4.2	463.8	54	25	954	128	48	224	4.9	495.1	54	23	882	306	126	198	4.5	166.5	81	21	810	240		336	3.4	176.6	54	20	774	180		306	3.4	230.6	54	10	418	128		192	1.7	96.3		7	252	64		96	1.5	63.5	27	7	252	56		56	1.3	75.7	63
+	Б1.О.01	Философия	1					3	36	108	37.3	43.7	27	3	108	18		18	1.3	43.7	27																																																				
+	Б1.О.02	Иностранный язык		12				4	36	144	102.4	41.6		2	72			54	0.2	17.8		2	72			48	0.2	23.8																																																	
+	Б1.О.03	История России	2	1				4	36	144	119.5	24.5		2	72	18		36	0.2	17.8		2	72	32		32	1.3	6.7																																																	
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		5				3	36	108	72.2	35.8																																		3	108	36		36	0.2	35.8																			
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	36	72	18.2	53.8		2	72	18			0.2	53.8																																																				
+	Б1.О.06	Информационно-коммуникационные технологии и информационная безопасность	2					4	36	144	33.3	83.7	27									4	144	16		16	1.3	83.7	27																																																
+	Б1.О.07	Управление проектами		4				3	36	108	80.2	27.8																										3	108	32		48	0.2	27.8																													
+	Б1.О.08	Правоведение		2				3	36	108	32.2	75.8										3	108	16		16	0.2	75.8																																															
+	Б1.О.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		4				3	36	108	80.2	27.8																										3	108	32		48	0.2	27.8																													
+	Б1.О.10	Психология профессиональной деятельности и саморазвития		4				3	36	108	80.2	27.8																										3	108	32		48	0.2	27.8																													
+	Б1.О.11	Русский язык и культура речи		2				3	36	108	48.2	59.8										3	108	16		32	0.2	59.8																																															
+	Б1.О.12	Менеджмент.Тайм-менеджмент		5				3	36	108	54.2	53.8																																		3	108	18		36	0.2	53.8																			
+	Б1.О.13	Математика	1					3	36	108	37.3	43.7	27	3	108	18		18	1.3	43.7	27																																																				
+	Б1.О.14	Физика	2					4	36	144	49.3	67.7	27									4	144	16	16	16	1.3	67.7	27																																																
+	Б1.О.15	Микробиология		3				3	36	108	90.2	17.8																		3	108	54	36		0.2	17.8																																			
+	Б1.О.16	Статистика		1				2	36	72	36.2	35.8		2	72	18	18		0.2	35.8																																																				
+	Б1.О.17	Химия		2				3	36	108	48.2	59.8										3	108	16	32		0.2	59.8																																															
+	Б1.О.18	Основы экономики и финансовой грамотности		1				3	36	108	36.2	71.8		3	108	18		18	0.2	71.8																																																					
+	Б1.О.19	Экологические основы пищевых производств		2				4	36	144	48.2	95.8										4	144	16		32	0.2	95.8																																																
+	Б1.О.20	Биохимия		3				4	36	144	108.2	35.8																		4	144	54	54		0.2	35.8																																			
+	Б1.О.21	Инклюзивная культура и коммуникации		5				3	36	108	54.2	53.8																																		3	108	18		36	0.2	53.8																			
+	Б1.О.22	Социология		1				3	36	108	36.2	71.8		3	108	18		18	0.2	71.8																																																					
+	Б1.О.23	Химия пищи		4				4	36	144	96.2	47.8																										4	144	48		48	0.2	47.8																													
+	Б1.О.24	Основы микробной биотехнологии		3				3	36	108	90.2	17.8																		3	108	54	36		0.2	17.8																																			
+	Б1.О.25	Санитария и гигиена	5					4	36	144	73.3	43.7	27																																	4	144	36		36	1.3	43.7	27																			
+	Б1.О.26	Пищевая биотехнология	78	6		8		14	36	504	290.8	123.2	90																																								3	108	48		48	0.2	11.8		4	144	32		48	1.3	35.7	27	7	252	56		56	1.3	75.7	63
+	Б1.О.27	Физиология питания	3					5	36	180	109.3	43.7	27																	5	180	54		54	1.3	43.7	27																																			
+	Б1.О.28	История и современное состояние биотехнологии	4					4	36	144	97.3	19.7	27																									4	144	48		48	1.3	19.7	27																													
+	Б1.О.29	Технологическое оборудование, процессы и аппараты биотехнологической отрасли	6	5			6	7	36	252	187.5	64.5																																		3	108	36		54	0.2	17.8		4	144	48		48	1.3	46.7														
+	Б1.О.30	Основы генной инженерии	3					5	36	180	109.3	43.7	27																	5	180	54		54	1.3	43.7	27																																			
+	Б1.О.31	Организация производства биотехнологической отрасли	5					4	36	144	91.3	25.7	27																																	4	144	36		54	1.3	25.7	27																			
+	Б1.О.32	Управление качеством биотехнологической продукции		6				3	36	108	80.2	27.8																																								3	108	32		48	0.2	27.8														
+	Б1.О.33	Основы биотехнологий моделирования функциональных продуктов питания		1				3	36	108	36.2	71.8		3	108	18	18		0.2	71.8																																																					
+	Б1.О.34	Физико-химические свойства пищевых продуктов	4					4	36	144	97.3	19.7	27																									4	144	48		48	1.3	19.7	27																													
+	Б1.О.35	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология		7				3	36	108	80.2	27.8																																																										
+	Б1.О.36	Основы научно-исследовательской деятельности	3					3	36	108	73.3	7.7	27																	3	108	36		36	1.3	7.7	27																																			
+	Б1.О.37	Основы российской государственности		1				2	36	72	54.2	17.8		2	72	18		36	0.2	17.8																																																					
+	**Б1.О.ДВ.01**	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**		**123456**						**328**	**272**	**56**			**54**			**36**		**18**			**54**			**32**		**22**			**54**			**54**					**54**			**48**		**6**			**54**			**54**					**58**			**48**		**10**															
+	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		123456						328	272	56			54			36		18			54			32		22			54			54					54			48		6			54			54					58			48		10															
-	Б1.О.ДВ.01.02	Гиревой спорт		123456						328	272	56			54			36		18			54			32		22			54			54					54			48		6			54			54					58			48		10															
-	Б1.О.ДВ.01.03	Игровые виды спорта		123456						328	272	56			54			36		18			54			32		22			54			54					54			48		6			54			54					58			48		10															
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								72		2592	1689	660	243									6	216	32		32	1.5	150.5		4	144	54		54	1.3	7.7	27	4	144	32		48	1.3	35.7	27	10	360	108		126	2.8	69.2	54	14	504	144		176	3	127	54	18	648	208		240	3.2	142.8	54	16	576	196		224	1.9	127.1	27
+	Б1.В.01	Технология брожения в производстве пищевых продуктов	3					4	36	144	109.3	7.7	27																	4	144	54		54	1.3	7.7	27																																			
+	Б1.В.02	Техно-химический контроль в биотехнологической отрасли		5				3	36	108	90.2	17.8																										3	108	36		54	0.2	17.8																													
+	Б1.В.03	Основы автоматизированного проектирования пищевых производств		6				3	36	108	80.2	27.8																																								3	108	32		48	0.2	27.8														
+	Б1.В.04	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5					3	36	108	73.3	7.7	27																																	3	108	36		36	1.3	7.7	27																			
+	Б1.В.05	Биотехнология производства продуктов из нетрадиционного сырья		6				3	36	108	64.2	43.8																																								3	108	32		32	0.2	43.8														
+	Б1.В.06	Основы биотехнологии мучных и хлебобулочных продуктов	7					4	36	144	97.3	19.7	27																																																		4	144	48		48	1.3	19.7	27														
+	Б1.В.07	Основы биотехнологии мяса и мясных продуктов	8					5	36	180	113.3	39.7	27																																																											
+	Б1.В.08	Технология продуктов питания функционального назначения		7				4	36	144	96.2	47.8																																																	4	144	48		48	0.2	47.8														
+	Б1.В.09	Проектирование предприятий биотехнологической отрасли	7					4	36	144	97.3	19.7	27																																																	4	144	48		48	1.3	19.7	27														
+	Б1.В.10	Биотехнология переработки отходов животного и растительного происхождения	56					8	36	288	170.6	63.4	54																									4	144	36		36	1.3	43.7	27	4	144	48		48	1.3	19.7	27																			
+	Б1.В.11	Биотехнология продуктов из белково-углеводного сырья		8				3	36	108	98.2	9.8																																																											
+	Б1.В.12	Виды, использование и регенерация питательных сред		8				4	36	144	98.2	45.8																																																										
+	Б1.В.13	Технология переработки нетрадиционного сырья животного происхождения		7				3	36	108	80.2	27.8																																																3	108	32		48	0.2	27.8														
+	Б1.В.14	Технология биологических препаратов и продуктов на их основе		8				4	36	144	112.2	31.8																																																											
+	Б1.В.15	Культура питания		2				3	36	108	32.2	75.8										3	108	16		16	0.2	75.8																																															
+	Б1.В.16	Пищевые и биологически активные добавки	2					3	36	108	33.3	74.7										3	108	16		16	1.3	74.7																																																
+	Б1.В.17	Тара и упаковка в биотехнологической отрасли	4					4	36	144	81.3	35.7	27																									4	144	32		48	1.3	35.7	27																													
+	Б1.В.18	Технология лечебно-профилактических продуктов питания		7				3	36	108	80.2	27.8																																																3	108	32		48	0.2	27.8														
+	**Б1.В.ДВ.01**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**	**6**					**4**		**144**	**81.3**	**35.7**	**27**																																													**4**	**144**	**32**		**48**	**1.3**	**35.7**	**27**														
+	Б1.В.ДВ.01.01	Моделирование продуктов и технологических процессов пищевых производств	6					4	36	144	81.3	35.7	27																																													4	144	32		48	1.3	35.7	27														
-	Б1.В.ДВ.01.02	Проектирование комбинированных мясных продуктов	6					4	36	144	81.3	35.7	27																																												4	144	32		48	1.3	35.7	27														
Блок 2.Практика								21		756	1.1	754.9										6	216				0.2	215.8										6	216				0.4	215.6									6	216				0.25	215.75									3	108				0.25	107.75	
Обязательная часть								9		324	0.4	323.6										6	216				0.2	215.8										3	108				0.2	107.8																													
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика		2				6	36	216	0.2	215.8										6	216				0.2	215.8																																												
+	Б2.О.02(П)	Технологическая практика		4				3	36	108	0.2	107.8																										3	108				0.2	107.8																													
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								12		432	0.7	431.3																										3	108				0.2	107.8									6	216				0.25	215.75									3	108				0.25	107.75	
+	**Б2.В.01**	**Учебная практика**		**4**				**3**		**108**	**0.2**	**107.8**																										**3**	**108**				**0.2**	**107.8**																													
+	Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика по пищевой биотехнологии		4				3	36	108	0.2	107.8																										3	108				0.2	107.8																													
+	**Б2.В.02**	**Производственная практика**			**68**			**9**		**324**	**0.5**	**323.5**																																												**6**	**216**				**0.25**	**215.75**									3	**108**				**0.25**	**107.75**	
+	Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика по пищевой биотехнологии			6			6	36	216	0.25	215.75																																												6	216				0.25	215.75																	
+	Б2.В.02.02(П)	Преддипломная практика			8			3	36	108	0.25	107.75																																																								3	108				0.25	107.75	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9		324	2.6	321.4																																																								9	324				2.6	321.4	
+	Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8					3	36	108	1.3	106.7																																																								3	108				1.3	106.7	
+	Б3.02	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8					6	36	216	1.3	214.7																																																								6	216				1.3	214.7	
ФТД.Факультативные дисциплины								7		252	144.6	107.4																																												5	180	48		64	0.4	67.6		2	72	16		16	0.2	39.8												
+	ФТД.01	Социально-правовые гарантии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья		7				2	36	72	32.2	39.8																																																								2	72	16		16	0.2	39.8												

План Учебный план бакалавриата '+ 19.03.01_О3.plx', код направления 19.03.01, профиль : Пищевая биотехнология, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.	-	Итого акад.часов			
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Факт	Часов в з.е.	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль
+	ФТД.02	Социализация и социальная адаптация инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья		6				2	36	72	32.2	39.8	
+	ФТД.03	Основы военной подготовки		6				3	36	108	80.2	27.8	

-	Курс 1															
	Семестр 1								Семестр 2							
Индекс	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль
ФТД.02																
ФТД.03																

-	Курс 2															
	Семестр 3								Семестр 4							
Индекс	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль
ФТД.02																
ФТД.03																

-	Курс 3															
	Семестр 5								Семестр 6							
Индекс	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль
ФТД.02									2	72	16		16	0.2	39.8	
ФТД.03									3	108	32		48	0.2	27.8	

-	Курс 4															
	Семестр 7								Семестр 8							
Индекс	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КАт	СР	Конт роль
ФТД.02																
ФТД.03																

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '+ 19.03.01_О3.plx', код направления 19.03.01, профиль: биотех, год начала подготовки 2023

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

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