## 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»

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.01

19.03.01 Биотехнология

Профиль: Экспертиза и биобезопасность

Кафедра: Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"\*

Квалификация: бакалавр	Год начала подготовки	2024	
Форма обучения: Очная	Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 736 от 10.08.2021	
Срок получения образования: 4 г.			

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;

## Календарный учебный график

Нед	1	2 3	4	5	6	7	8	9 10	11	12	13	14	15 1	6 17	18	19	20	21	22	23	24	25 2	6 27	28	29	30	31	32	33 3	1 35	36	37	38	39 4	0 4	1 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
II							*						;	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *		•	Э	Э	Э	К	*	y	y	У	y	y y	У	y y y	* * *	<b>y</b>	y	y y	y y y	<b>y</b> *	У	ý	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К
III							*						;	* * * *		Э	Э	Э	К	К	*	y y y y y y y	y y	У	y	y y	У	y y	*	* y y y y y	У	У	y y y	*	У	) ) ) )	Э	п	П	П	П	К	К	К	К	К
IV	пп	n	n	П	п	n n	*	п	n	п	п	n r	n n n	* * * * * * * * *		n Э	Э	К			*	] 	L	П	П	П	П	П		ΙП		П	п		*	цД	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	VIIOIO
y n	Теоретическое обучение и практики	16 4/6	19 1/6	35 5/6	18	18 1/6	36 1/6	16 4/6	17 3/6	34 1/6	17 1/6	3 4/6	20 5/6	127
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	2 4/6	3	5 4/6	3	1 4/6	4 4/6	1 3/6	3/6	2	18 2/6
П	Производственная практика								4	4		14	14	18
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
К	Продолжительность каникул	7 дн	50 дн	57 дн	7 дн	50 дн	57 дн	14 дн	36 дн	50 дн	7 дн	57 дн	64 дн	228 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
Прод	олжительность	154 дн	212 дн	366 дн	161 дн	204 дн	365 дн	161 дн	204 дн	365 дн	147 дн	218 дн	365 дн	
Висо	косный год		+			-			-			-		
Студ	ентов		20											
Групі	П		1											

	<u> </u>						1					14												Ку	oc 1								
-	-	-		Форг	чы пром.	атт.		3.6	2.			Итого ан	ад.часов							Семестр	1								Семестр 2	2			
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	KP :	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	CP	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	KCP	CP	Конт роль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	KCP	CP	Конт роль
	исциплины (м	подули)						189	189	7132	7132	4280	1889	963		29	1044	542	168	90	284		349	153	31	1188	706	220	162	324		320	162
Обязател	тьная часть	Г					_	136	136	5224	5224	2942	1544	738		29	1044	542	168	90	284		349	153	31	1188	706	220	162	324		320	162
+	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей		11112 22233 34456	1			30	30	1408	1408	994	333	81		12	432	308	60		248		97	27	11	468	292	58		234		122	54
+	B1.O.01.01	Философия		3				3	3	108	108	54	54																				
+	B1.O.01.02	История России		12				4	4	144	144	116	28			2	72	58	22		36		14		2	72	58	22		36		14	
+	Б1.О.01.03	Иностранный язык	12					4	4	144	144	72	18	54		2	72	36			36		9	27	2	72	36			36		9	27
+	51.0.01.04	Безопасность жизнедеятельности		13				4	4	144	144	102	42			2	72	54	18		36		18										
+	B1.O.01.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	72	72	70	2			2	72	70	2		68		2										1
+	51.0.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту		23456						328	328	328														72	72			72			
+	<b>51.0.01.07</b>	Основы экономической грамотности	2					2	2	72	72	36	9	27											2	72	36	18		18		9	27
+	Б1.O.01.08	Основы проектной деятельности		2			T	3	3	108	108	54	54												3	108	54	18		36		54	
+	B1.O.01.09	Правоведение		4			T	2	2	72	72	36	36																				
+	<b>51.0.01.10</b>	Русский язык: эффективность речевой		2			7	2	2	72	72	36	36												2	72	36			36		36	
+	Б1.O.01.11	коммуникации Добровольческая деятельность и волонтерское		1			$\dashv$	2	2	72	72	36	36			2	72	36			36		36									$\dashv$	
+	51.O.01.12	движение Основы российской государственности		_	1			2	2	72	72	54	18			2	72	54	18		36		18									$\rightarrow$	
+		Общешкольный блок дисциплин / модулей	11122 22333 445	23333 45678		67		83	83	2988	2988	1434	1068	486		17	612	234	108	90	36		252	126	20	720	414	162	162	90		198	108
+	51.0.02.01	FEFU Digital Core	24	3				7	7	252	252	126	72	54											3	108	54	18		36		27	27
+	B1.O.02.01.01	Основы цифровой грамотности	2					3	3	108	108	54	27	27											3	108	54	18		36		27	27
+	51.0.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	4	3				4	4	144	144	72	45	27																			
+	B1.O.02.02	Математика	12					10	10	360	360	162	117	81		5	180	72	36		36		54	54	5	180	90	36		54		63	27
+	B1.O.02.03	Физика	12					11	11	396	396	162	171	63		6	216	72	36	36			108	36	5	180	90	36	54			63	27
+	Б1.O.02.04	Общая и неорганическая химия	1					6	6	216	216	90	90	36		6	216	90	36	54			90	36									
+	B1.O.02.05	Органическая химия	2					4	4	144	144	90	27	27											4	144	90	36	54			27	27
+	Б1.O.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы		2				3	3	108	108	90	18												3	108	90	36	54			18	
+	B1.O.02.07	анализа Физическая и коллоидная химия	3	_			_	5	5	180	180	90	54	36																		-	
+	51.0.02.08	Биохимия и пищевая химия	3		-	$\vdash$	$\dashv$	5	5	180	180	90	36	54								-										$\dashv$	
							$\dashv$	-			_																					$\dashv$	
+	51.0.02.09	Общая биология и микробиология	3				+	5	5	180	180	90	36	54					-					-	<b>!</b>			-				$\rightarrow$	
+	Б1.O.02.10	Инструментальные методы исследования		3			4	3	3	108	108	90	18																			_	
+	Б1.O.02.11	Биоинформатика	4				_	4	4	144	144	90	18	36					<u> </u>					<u> </u>	<u> </u>			<u> </u>				$\dashv$	
+	Б1.O.02.12	Инженерная и компьютерная графика		3			4	3	3	108	108	54	54																			<b></b>	
+	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	5				_	5	5	180	180	90	45	45					<u> </u>						<u> </u>								
+	51.0.02.14	Проектный практикум		345678		67		12	12	432	432	120	312																			$ \bot $	
+	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством	5					5	5	180	180	90	45	45																			
+	Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пишевой продукции	4					3	3	108	108	72	9	27																			
+	Б1.О.05	Пищевая микробиология	4					3	3	108	108	68	4	36																			
+	Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		6				3	3	108	108	90	18																				
+	Б1.0.07	Защита интеллектуальной собственности	8					3	3	108	108	72	9	27																			
+	E1.O.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания	4				T	3	3	108	108	68	4	36																			
+	<b>51.0.09</b>	Биоэкономика		4			T	3	3	108	108	54	54																				_
		<del>-</del>												<u> </u>				<u> </u>	L	L	I	L	<u> </u>	L	L	L	<u> </u>	<u> </u>			!	$-\!-\!\!\!\!-$	

	ı										Кур	uc 2																	Курс	. 2								
-	-	-				-	Семестр	3			Кур	C 2				Семестр 4	1							(	Семестр 5	i			курс					Семестр	6			-
Считать в	Индекс	Наименование	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	KCP	СР	Конт	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	KCP	СР	Конт	3.e.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	KCP	CP	Конт	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	KCP	СР	Конт
Блок 1.Д	исциплины (	модули)	30	1152	644	204	216	224		364	144	25	972	606	216	90	300		204	162	27	1044	614	224	198	192	2	.68	162	19	724	516	188	54	274		136	72
Обязател	тьная часть		30	1152	644	204	216	224		364	144	22	864	516	180	90	246		186	162	12	504	272	80	54	138	1	42	90	5	220	150	44		106		70	
+	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	5	252	174	34		140		78		2	144	108	18		90		36			72	72			72					40	40			40			
+	E1.O.01.01	Философия	3	108	54	18		36		54																												
+	E1.O.01.02	История России																																				
+	B1.O.01.03	Иностранный язык																																				
+	Б1.O.01.04	Безопасность жизнедеятельности	2	72	48	16		32		24																												
+	E1.O.01.05	Физическая культура и спорт																																				
+	51.0.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту		72	72			72					72	72			72					72	72			72					40	40			40			
+	Б1.O.01.07	Основы экономической грамотности																																				
+	Б1.O.01.08	Основы проектной деятельности																																		$\exists \dagger$	$\neg$	
+	Б1.O.01.09	Правоведение										2	72	36	18		18		36									1	$\neg$ †						$\Box$	$\exists$	$\neg \dagger$	$\neg$
+	Б1.O.01.10	Русский язык: эффективность речевой																																				
+	Б1.O.01.11	коммуникации Добровольческая деятельность и волонтерское																																			-+	
+	Б1.O.01.12	движение Основы российской государственности																										-								$\rightarrow$	$\dashv$	
	Б1.O.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	25	900	470	170	216	84		286	144	8	288	146	44		102		79	63	7	252	110	44		66		97	45	2	72	20	8		12	-	52	
+	Б1.O.02.01	FEFU Digital Core	2	72	36			36		36		2	72	36			36		9	27															$\vdash$		$\dashv$	
+	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности																																				
+	Б1.O.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	2	72	36			36		36		2	72	36			36		9	27																		
+	B1.O.02.02	Математика																																				
+	E1.O.02.03	Физика																																				
+	Б1.O.02.04	Общая и неорганическая химия																																				
+	61.O.02.05	Органическая химия																																			$\overline{}$	
+	51.O.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы																																	$\vdash$	$\rightarrow$	$\rightarrow$	-
+	51.O.02.07	анализа Физическая и коллоидная химия	5	180	90	36	54			54	36																	_							$\vdash$		-+	
																																			₩		$\rightarrow$	
+	51.O.02.08	Биохимия и пищевая химия	5	180	90	36	54			36	54																								1		<del></del>	
+	Б1.O.02.09	Общая биология и микробиология	5	180	90	36	54			36	54																	_						<u> </u>	$\longmapsto$		<b></b>	
+	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	3	108	90	36	54			18																		_						<u> </u>	igspace			
+	Б1.О.02.11	Биоинформатика										4	144	90	36		54		18	36		ļ						_							Щ			
+	Б1.O.02.12	Инженерная и компьютерная графика	3	108	54	18		36		54												ļ													Ш			
+	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии																			5	180	90	36		54		45	45									
+	Б1.О.02.14	Проектный практикум	2	72	20	8		12		52		2	72	20	8		12		52		2	72	20	8		12		52		2	72	20	8		12		52	
+	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством											<u> </u>								5	180	90	36	54			45	45									
+	Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пишевой продукции										3	108	72	36	18	18		9	27																		
+	61.0.05	Пищевая микробиология										3	108	68	32	36			4	36									Т								T	
+	<b>51.0.06</b>	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия																												3	108	90	36		54		18	
+	Б1.O.07	Защита интеллектуальной собственности																																				
+	Б1.O.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания										3	108	68	32	36			4	36								1								$\Box$		
+	Б1.O.09	Биоэкономика										3	108	54	18		36		54									1								$\Box$	$\neg$	
	·	1		·		1	1		1					·									1															

1.00   Compression from granument	
Manufacture   12	-
Processor   Proc	Компетенции
\$1,000   Company and company of the processor of the pr	
Building   Company of the property   Building   Build	
1.	/K-2.4; YK-2.5; YK-3.1; YK-3.2; YK-3.3; YK-3.4; YK- 5.2; YK-5.3; YK-5.4; YK-5.5; YK-5.6; YK-5.7; YK-6.3; /K-7.2; YK-7.3; YK-8.1; YK-8.2; YK-8.3; YK-8.4; YK- 10.1; YK-10.2; YK-10.3; YK-10.4
A SCALLEY   Margament from the Committee of the Committ	
Total Control   Total Contro	
- BLOUGH AND ADDRESS PROTECTION OF THE PROPERTY OF THE PROPERT	
中 10.03 1.55 Secretional special for districtional synapsing an account of the control of the	3.4; YK-8.5
1   10.00.207   Communication (Information Communication	
+ 11.0 ELER	
1   10.101.05   Patronomena   1   1   1   1   1   1   1   1   1	
+ \$1,00,110 Procedurate adjocraments percend and an imaging process of the control of the contro	3.2
## BLOOLID	10.1; YK-10.2; YK-10.3; YK-10.4
Building   Commence   Building	
# 81.08210 Comparisonal recognition of the comparison of the compa	5.4; YK-6.5
+	5.7
+ 61.082.01.01         Онеем цифровае транопистия         4 (1.1) № (1.2) № (4.1) № (4.1) № (4.1) №	/K-3.1; YK-3.2; YK-3.3; YK-3.4; YK-4.1; YK-6.1; YK- DRK-1.3; ORK-2.1; ORK-2.2; ORK-3.1; ORK-3.2; ORK DRK-5.2; ORK-6.1; ORK-6.2; ORK-7.1; ORK-7.2; RK-
# 51.002.01.02   Неровния предоставляющих пре	/К-6.1; УК-6.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2
# 51.002.01 до министранција профессионалной детичности и остигна учественности  # 51.002.02 Метичника  # 51.002.03 остигна  # 51.002.03 остигна  # 51.002.05 остигна  # 51.002.07 остигна  # 51.002	5.1
# 51.00.203 фонива  # 51.00.203 фонива  # 51.00.204 Общая и неорганическая химия  # 51.00.205 Органическая химия  # 51.00.205 Органическая химия  # 51.00.206 Фоническая химия  # 51.00.207 Фоническая химия  # 51.00.207 Фоническая химия  # 51.00.208 фоническая химия  # 51.00.208 фоническая химия  # 51.00.209 Фоническая иминоризоризоризоризоризоризоризоризоризориз	DRK-3.1; ORK-3.2
+         61.00.203         фенкам         1.31         проволожностичной постигация         318         проволожностичной постигация         318         проволожностичной постигация         0 (00,42) (00,72) (00,72) (00,72)           +         61.00.205         Органическая изменяе и физико-изминеская изменяе и физико-изменяе и физико-изминеская изменяе и физико-изменяе и физико-изминеская изменяе и физико-изменяе и физико-изменяе и физико-изменяе и физико-измине и физико-изменяе и физ	
+ 61.00.2.04         Общая и мерстаническая химия         318         Базовая жафедая билогической и отмендения         ОПК-12; ОПК-71; ОПК-72.           + 61.00.2.05         Органическая химия         1         1         318         Базовая кафедая билогической и отмендения         ОПК-12; ОПК-71; ОПК-72.           + 61.00.2.07         Амалитическая химия         318         Описанической и коменцения         ОПК-12; ОПК-71; ОПК-72.           + 61.00.2.08         Коминия и пищелая химия         318         Описанической и коменцения         ОПК-12; ОПК-71; ОПК-72.           + 61.00.2.08         Коминия и пищелая химия         318         Базовая кафедая билогической и коменцения         ОПК-12; ОПК-71; ОПК-72.           + 61.00.2.10         Инструментальные методы исследования         318         Базовая кафедая билогической и коменцения         ОПК-12; ОПК-71; ОПК-72.           + 61.00.2.10         Инструментальные методы исследования         318         Базовая кафедая билогической и коменцения         ОПК-12; ОПК-71; ОПК-72.           + 61.00.2.11         Инструментальные методы исследования         318         Базовая кафедая билогической и коменцения         ОПК-12; ОПК-71; ОПК-72.           + 61.00.2.12         Инструментальные методы исследования         318         Базовая кафедая билогической и коменцения         ОПК-12; ОПК-12; ОПК-72.           + 61.00.2.11         Инследовая кафедая билогической и ком	
+         61.00.205         Органическая химия         318         Базовая кафеада билогической и обискат, отискат, отискат	
+         61.00.206         Аналитическая хомия и физико-зимические методы         07K-12; ОПК-71; ОПК-72           +         61.00.207         Физическая и коллокурьая хомия         318         Базовая кафедар бизолической и ОПК-12; ОПК-72.           +         61.00.208         Бизомина и пищевая хомия         318         Базовая кафедар бизолической и ОПК-12; ОПК-72.           +         61.00.209         Общая бизолической и коминенти         318         Базовая кафедар бизолической и ОПК-12; ОПК-72.           +         61.00.210         Инструментальные методы исследования         318         Базовая кафедар бизолической и ОПК-12; ОПК-72.           +         61.00.211         Инструментальные методы исследования         318         Базовая кафедар бизолической и ОПК-12; ОПК-71; ОПК-72.           +         61.00.211         Визолической инсичений         318         Базовая кафедар бизолической и ОПК-12; ОПК-71; ОПК-72.           +         61.00.212         Миженериая и компьютерная графика         318         Базовая кафедар бизолической и компьютерия         ОПК-12; ОПК-71; ОПК-72.           +         61.00.213         Оновы бизонической и компьютерия         0 ПК-11; ОПК-12; ОПК-	
+         51.0.02.07         Физическая и коллождная химия         318         Бозован кафееда бизополнекской и Бозован кафееда бизокомники и Положений и Положени	
+ 51.002.08         Бижиния и пищевая химия         318         Базовая мафедра билого-печской и блюко-печской и подповором потивестий         OПК-1; ОПК-7; ОПК-7.2           + 51.002.09         Общая билогия и микробиология         312         Базовая мафедра билого-печской и блюко-печской и блюко-п	
+ Б1.0.02.09       Общая биология и микробиология       312       Базовая кафедар "Биозкономики и подовольственной Екологической и бого подовольственной Екологической и описациесой и иженерой иженерой и иженерой и иженерой и иженерой и иженерой и иженерой иженерой и иженерой и иженерой и иженерой и иженерой и иженерой иженерой и иженерой и иженерой и иженерой и иженерой и иженерой иженерой и иженерой и иженерой и иженерой и иженерой и иженерой иженерой и иженерой и иженерой и иженерой и иженерой и иженерой иженерой и иженерой и иженерой и иженерой и иженерой и иженерой иженерой и иженерой и иженерой и иженерой и иженерой и	
+ 51.0.02.10         Инструментальные методы исследования         318         Базовая кафедра билогогческой и бижинеческой и бижинеческой и бижинеческой и коженерия и билогогческой и коженерия и кож	
+ Б1.0.02.11         Бимиформатика         316         Базовая кафедра "Бизжономики и подокольственной еволовоческой и моженерии и моженери и моженерии и моженерии и моженери и моженерии и моженери и моженерии и моженер	
+       51.0.02.12       Имженерная и компьютерная графика       311       Базовая кафедра "Бизоконочкой и подовольстисти" в 100 (2.1); ОПК-0.1; ОПК-1.2; ОПК-0.1; ОПК-1.2; ОПК-0.1; ОПК-1.2; ОПК-0.1; ОПК-0.	; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+ 51.0.02.13 Основы биотежнологии  + 51.0.02.14 Проектный практикум  2 72 20 8 12 52 2 72 20 8 12 52 316 Департамент комплексных проектов 4.2; оПК-1.3; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК -1.2; ОПК-1.3; ОПК-1.3; ОПК -1.2; ОПК-1.3; ОПК -1.2; ОПК-1.3;	TK-4.2
+       51.0.02.14       Проектный практикум       2       72       20       8       12       52       2       72       20       8       12       52       316       Департамент комплексных проектов       WK-3.1; VK-3.2; VK-3.3; VK-3.4; OR 6.1; ORK-5.1; ORK-5.	; OПК-4.1; OПК-4.2; OПК-5.1; OПК-5.2; OПК-7.1; OПК-7.2
+ 51.0.04 Боломические и физико-имические соновы производства и хранения биотежнологической и продовольственной безопасности"*  + 51.0.05 Пищевая микробиология  + 51.0.05 Пищевая микробиология  + 51.0.06 Стандартизация, метрология и подтверждение обтемной безопасности"*  - 51.0.06 Стандартизация, метрология и подтверждение обтемной безопасности обтемной обтемной безопасности обтемной безопасности обтемной обтемной обтемной безопасности обтемной безопасности обтемной обтемной обтемной безопасности обтемной об	3.4; OПК-2.1; OПК-2.2; OПК-3.1; OПК-3.2; OПК-4.1; OПК- (-6.1; OПК-6.2; OПК-7.1; OПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2
Базоманическоме и физико-зимическоме основы полической и размет выполняться в размет в раз	; OПК-7.2
+ 51.0.05 Пищевая микробиология  + 51.0.06 Стандартизация, метрология и подтверждение  - 51.0.06 Оответствия  -	; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+     51.0.06     Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия     312     Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*     ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК	
	; ONK-7.2
+ Б1.0.07 Защита интеллектуальной собственности 3 108 72 36 36 9 27 312 Базовая кафедар "Бизохночнок и продовольстине" опіс-2.1; Опік-2.1; Опік-2.	; OПК-7.2
+ Б1.0.08 Безопасность пищевого сырья и продуктов питания  + Б1.0.08 Безопасность пищевого сырья и продуктов питания  ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК  продоводительный безопасности**	; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+ Б1.0.09 Биоэкономика	9.2

							T		_	I		16											Кур	oc 1								—
-	-	<del>-</del>		Фор	мы пром.	атт.		3.					кад.часов						(	Семестр 1							(	Семестр 2	2			
Часть, ф	ормируемая у	частниками образовательных отношений				-		53	53	1908	1908	1338	345	225						<b> </b>		 [							igdash	<b>—</b> ↓	[	
+	Б1.В.01	Биологическая безопасность биотехнологических и пищевых производств	7					4	4	144	144	108	9	27																		
+	Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	5					4	4	144	144	90	18	36																		
+	Б1.В.03	Системы обеспечения качества пищевой и биотехнологической продукции	6					4	4	144	144	90	18	36																		
+	51.B.04	Идентификация и фальсификация продукции		6				3	3	108	108	90	18																			
+	61.B.05	Экспертиза качества пищевой и биотехнологической продукции	5					4	4	144	144	90	18	36																		
+	51.B.06	Контроль качества пищевой и биотехнологической продукции		5				4	4	144	144	90	54																			
+	51.B.07	Современные аспекты продовольственной безопасности		7				3	3	108	108	90	18																			
+	Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	7					4	4	144	144	90	27	27																		
+	Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств		6				3	3	108	108	90	18																			
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	6					4	4	144	144	96	12	36																		
+	Б1.В.ДВ.01.01	Экспертиза упаковочных материалов и тары	6					4	4	144	144	96	12	36																		
-	Б1.В.ДВ.01.02	Экспертиза функциональных продуктов питания	6					4	4	144	144	96	12	36																		
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		4				3	3	108	108	90	18																			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и		4				3	3	108	108	90	18																			
-	Б1.В.ДВ.02.02	пишевого сырья Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых		4				3	3	108	108	90	18																	-		_
+	Б1.В.ДВ.03	производств Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	7					4	4	144	144	72	45	27																-+		
+	Б1.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	7					4	4	144	144	72	45	27																		
-	Б1.В.ДВ.03.02	Проектирование продуктов питания с заданными	7					4	4	144	144	72	45	27																-+		_
+	Б1.В.ДВ.04	свойствами Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)		7				3	3	108	108	90	18																			
+	Б1.В.ДВ.04.01	Охрана труда и производственная санитария		7				3	3	108	108	90	18																	-+		
-	Б1.В.ДВ.04.02	Промышленная экология		7				3	3	108	108	90	18																	-+		
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)		7				3	3	108	108	90	18																	$\dashv$		
		Разработка и внедрение нормативно-технической																												-+		
+	Б1.В.ДВ.05.01	документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции Основы разработки нормативной документации и		7				3	3	108	108	90	18																			
-	Б1.В.ДВ.05.02	технохимический контроль на предприятиях отрасли		7				3	3	108	108	90	18																			
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)		5				3	3	108	108	72	36																	<b></b>		
+	Б1.В.ДВ.06.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции		5				3	3	108	108	72	36																			
-	Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов		5				3	3	108	108	72	36																			
Блок 2.П Обязате	рактика пьная часть							45 30	45 30	1620 1080	1620 1080	144 126	1476 954		1620 1080																	
+	52.O.01(Y)	Учебная практика. Ознакомительная практика			4			5	5	180	180	36	144		180										1	1	1			$\rightarrow$		
+		Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-			6			8	8	288	288	36	252		288															$\dashv$		
+	ES U U3/II)	исследовательской работы) Производственная практика. Технологическая			_			6	6	716	216	10	100		715					$\vdash$									$\vdash$	$\dashv$		
+	52.0.03(Π) 52.0.04(Π)	практика Производственная практика. Научно-			6 7			5	5	216 180	216 180	18	198 162		216 180														$\vdash$	$\dashv$		
+	62.O.04(Π)	исследовательская работа Производственная практика. Научно-			8			6	6	216	216	18	198		216															$\dashv$		
		исследовательская работа частниками образовательных отношений			ů			15	15	540	540	18	522		540					$\vdash$					<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		$\vdash$	$\dashv$		
+	52.B.01(Π)	Производственная практика. Преддипломная практика			8			15	15	540	540	18	522		<u>540</u>																	
Блок 3.Г		я итоговая аттестация						6	6	216	216	18	162	36																$\Box$		
+	<b>53.01</b>	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8					6	6	216	216	18	162	36																		
	ультативные				1	ı		7	7	252	252	116	136			1	36	8	4		4	28			-	-	-			$\longrightarrow$		
+	ФТД.01	Факультативы		<b>1567</b>				7	7 1	<b>252</b> 36	<b>252</b> 36	116 8	136 28			1	<b>36</b>	8	4		4	<b>28</b> 28										
+	ФТД.01.01 ФТД.01.02	Введение в профессиональную деятельность		5				2	2							1	30	٥	*		*	20							$\vdash$	$\dashv$		
		Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока Питание как основа здоровьесбережения и								72	72	36	36							$\vdash$												
+	ФТД.01.03	активного образа жизни		6				2	2	72	72	36	36												-	-	-					
+	ФТД.01.04	Основы экспортной деятельности		7				2	2	72	72	36	36												<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>					

		T T						Кур	oc 2															Kv	рс 3								$\neg$
-	-	-		C	Семестр 3	3		- ''				(	Семестр 4	1						-	Семестр 5								Семестр	6			
Часть, фо	рмируемая	участниками образовательных отношений							3	108	90	36		54	18		15	540	342	144	144	54	126	72	14	504	366	144	54	168	$\Box$	66	72
+	Б1.В.01	Биологическая безопасность биотехнологических и пищевых производств																															
+	Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли															4	144	90	36		54	18	36							1		
+	Б1.В.03	Системы обеспечения качества пищевой и биотехнологической продукции																							4	144	90	36		54		18	36
+	Б1.В.04	Идентификация и фальсификация продукции																							3	108	90	36	54			18	
+	Б1.В.05	Экспертиза качества пищевой и биотехнологической продукции															4	144	90	36	54		18	36									
+	Б1.В.06	Контроль качества пищевой и биотехнологической продукции															4	144	90	36	54		54										
+	Б1.В.07	продукции Современные аспекты продовольственной безопасности																															
+	Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами																															
+	Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств																							3	108	90	36		54		18	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)																							4	144	96	36		60		12	36
+	Б1.В.ДВ.01.01	Экспертиза упаковочных материалов и тары																							4	144	96	36		60	1	12	36
-	Б1.В.ДВ.01.02	Экспертиза функциональных продуктов питания																						1	4	144	96	36		60	1	12	36
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)							3	108	90	36		54	18									1		1					$\neg \uparrow$	$\dashv$	-
+	Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и							3	108	90	36		54	18									1	1	1	1	<b>1</b>			1	$\dashv$	-
-	Б1.В.ДВ.02.02	пишевого сырья Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых							3	108	90	36		54	18									1							- T	$\dashv$	
+	Б1.В.ДВ.03	производств  Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)																						T		<u> </u>				$\vdash$	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$
+	Б1.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза																						1							1	$\dashv$	$\overline{}$
	Б1.В.ДВ.03.02	Проектирование продуктов питания с заданными																												$\vdash$	-+	$\dashv$	-
+	Б1.В.ДВ.04	свойствами Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)																												$\vdash$	$\rightarrow$		
+	Б1.В.ДВ.04.01																							1						$\vdash$	$\dashv$	$\dashv$	-
	Б1.В.ДВ.04.02	Охрана труда и производственная санитария Промышленная экология																				-			-		-			$\vdash$	-+	$\rightarrow$	
+	Б1.В.ДВ.05																							1						$\vdash$	-+	$\dashv$	$\dashv$
-	ы.ь.дь.оэ	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5) Разработка и внедрение нормативно-технической																						-						$\vdash$			
+	Б1.В.ДВ.05.01	документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции																															
-	Б1.В.ДВ.05.02	Основы разработки нормативной документации и технохимический контроль на предприятиях отрасли																															
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)															3	108	72	36	36		36										
+	Б1.В.ДВ.06.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции															3	108	72	36	36		36								ı		
-	Б1.В.ДВ.06.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов															3	108	72	36	36		36								1		
Блок 2.П		1.55							5	180	36			36	144										14		36			36	18	450	
Обязател	ьная часть								5	180	36			36	144										14	504	36			36	18	450	
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика							5	180	36			36	144																igwdap		
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно- исследовательской работы)																							8	288	36			36		252	
+	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая																						1	6	216				$\vdash$	18	198	
+	52.O.04(Π)	практика Производственная практика. Научно-																						1	Ť	1				$\vdash \vdash \vdash$	<del></del> +	-	-
+	52.O.05(Π)	исследовательская работа Производственная практика. Научно-																				<u>_</u>		1-	1	1	1	1		$\vdash \vdash \vdash$	$\rightarrow$	$\dashv$	$\dashv$
		исследовательская работа участниками образовательных отношений																		-				1		1				$\vdash \!$	-+	$\dashv$	$\dashv$
+	52.B.01(Π)	Производственная практика. Преддипломная																						1							1	$\dashv$	$\neg$
		практика ная итоговая аттестация																						$\vdash$	<del>                                     </del>	<del>                                     </del>	<del>                                     </del>			$\vdash \vdash$	$\rightarrow$	$\dashv$	$\dashv$
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита																						1	İ		İ				1	$\neg$	$\neg$
ФТД.Фак	ультативные	выпускной квалификационной работы															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	
+	ФТД.01.01	Введение в профессиональную деятельность																						İ				Ì					
+	ФТД.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока					Ì									Ì	2	72	36	18		18	36										
+	ФТД.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни																							2	72	36	18		18	i T	36	
+	ФТД.01.04	Основы экспортной деятельности																						1								$\neg$	$\neg$
		l .																								<u>.                                      </u>							

	1										Кур	c 4										
-	=	<u>-</u>					Семестр	7			κуμ	. 7		G	еместр 8						Закрепленная кафедра	-
Часть, фо	рмируемая уч	астниками образовательных отношений	21	756	540	216	72	252		135	81										T	
+	51.B.01	биологическая безопасность биотехнологических и лищевых производств	4	144	108	36	18	54		9	27									312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2
+	D1.D.U2	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли																		303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ΠK-5.1; ΠK-5.2
+	51.B.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
+	51.B.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
+	51.B.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
+		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
+	51.B.07	Современные аспекты продовольственной безопасности	3	108	90	36		54		18										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
+		Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	4	144	90	36	36	18		27	27									303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2
+		Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств																		303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-5.1; ПК-5.2
+		Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)																			инженерии -	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
+	51.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
-	51.В.ДВ.01.02	Экспертиза функциональных продуктов питания																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ΠK-2.1; ΠK-2.2; ΠK-2.3
+	51.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)																			продовольственной оезопасности *	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
+	51.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и																		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
-		лишевого сырья Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств																		303	инженерии 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
+		производств Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	4	144	72	36	18	18		45	27										тике срии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
+	51.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	4	144	72	36	18	18		45	27									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
-	51.В.ДВ.03.02	Проектирование продуктов питания с заданными	4	144	72	36	18	18		45	27									303	Базовая кафедра пищевой и клеточной	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2
+	51.В.ДВ.04	войствами  Цисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	3	108	90	36		54		18											инженерии	ПК-5.1; ПК-5.2
+	-	Охрана труда и производственная санитария	3	108	90	36		54		18										303	Базовая кафедра пищевой и клеточной	ПК-5.1; ПК-5.2
-		Промышленная экология	3	108	90	36		54		18										303	инженерии Базовая кафедра пищевой и клеточной	ПК-5.1; ПК-5.2
+	51.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	3	108	90	36		54		18											инженерии	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
+	Б1.В.ДВ.05.01 Д	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и	3	108	90	36		54		18										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
		биотехнологической продукции Основы разработки нормативной документации и	3	108		36		54		18										312	продовольственной безопасности"* Базовая кафедра "Биоэкономики и	
-	.,	ехнохимический контроль на предприятиях этрасли	3	106	90	30		34		10										312	продовольственной безопасности"*	ΠΚ-4.1; ΠΚ-4.2; ΠΚ-4.3
+		Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)																			F	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
+	л.в.дв.оо.от	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
-	1.0.до.оо.ог	Сомпьютерный 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.Пр Обязател			5	180					18	162		21	756					720				
		/чебная практика. Ознакомительная практика	5	180					18	162		6	216				18	198		317	Департамент партнёрств и	ONK-1.1; ONK-1.2; ONK-1.3; ONK-2.1; ONK-2.2; ONK-3.1; ONK-3.2; ONK-4.1; ONK-4.2
	52.O.02(Y)	/чебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-																		316	наставничества  Департамент комплексных проектов	ORK-5.1; ORK-5.2; ORK-6.1; ORK-6.2; ORK-7.1; ORK-7.2 RK-1.1; RK-1.2; RK-2.1; RK-2.2; RK-2.3; RK-3.1; RK-3.2; RK-3.3; RK-3.4; RK-4.1; RK-4.2; RK-4.3; RK-5.1; RK-5.2
+		исследовательской работы) Производственная практика. Технологическая																		317	Департамент партнёрств и	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-
-	52.0.03(11)	практика Производственная практика. Научно-	5	180					18	162										317	наставничества  Департамент комплексных проектов	5.1: ПК-5.2 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-
-	D2.U.U4(11)	исследовательская работа Производственная практика. Научно-	,	100	1		1		10	102		6	216		-		18	198		316		4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2 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-
	,	исследовательская работа астниками образовательных отношений			-		-					15	540				18	522		210	Департамент комплексных проектов	4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2
		Производственная практика. Преддипломная										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 З.Го		и итоговая аттестация										6	216				18	162	36			,,
+	53.01	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
	льтативные д І	исциплины	2	72	36	18		18		36				$oxed{\Box}$	$\dashv$	$-\mathbb{I}$	$\exists$					УК-2.1; УК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК
-	-	<b>Факультативы</b>	2	72	36	18	ļ	18		36											Базовая кафедра "Биоэкономики и	3.3; ПК-3.4
-		Введение в профессиональную деятельность																		312	продовольственной безопасности"*	УК-2.1; УК-2.2
-		Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
-	Ф1Д.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и эктивного образа жизни																		303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
+	ФТД.01.04	Основы экспортной деятельности	2	72	36	18		18		36										312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ПК-1.1; ПК-1.2

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 блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
Б1.О.09	Биоэкономика	
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 блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.09	Биоэкономика	
53.01	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	
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика	
<b>63.01</b>	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Факультативы	
ФТД.01.01	Введение в профессиональную деятельность	
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	
<b>63.01</b>	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Факультативы	
ФТД.01.01	Введение в профессиональную деятельность	
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	
53.01	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.O.01.08	Основы проектной деятельности	
	<b>51.0.02</b>	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	<b>51.0.02.14</b>	Проектный практикум	
	53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-	3.2	Предпринимает инициативные действия при работе в команде	-
	Б1.O.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности	
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	Б1.O.02.14	Проектный практикум	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-		Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды	-
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	51.0.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
	51.0.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	51.0.02.14	Проектный практикум	
	53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-		Соблюдает социальные нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат	-
<u> </u>	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
	Б1.O.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
	51.O.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	51.0.02.14	Проектный практикум	
	53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	55.01	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых)	
УК-4		языке(ах)	УК
УК-	4.1	Применяет информационные продукты в деловой коммуникации для достижения поставленной цели	-
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
	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.O.01.02	История России	
	<b>51.0.01.03</b>	Иностранный язык	
	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	

53.01	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	
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	-
Б1.O.01	контекстах Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.01	Философия	
Б1.О.01.02	История России	
53.01		
	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	
53.01	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	1_
	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.O.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 личностного характера	-
Б1.O.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.О.01.12	Основы российской государственности	
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
<b>L</b>	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей	
6	жизни	УК

′K-6.1	Применяет цифровые инструменты для организации своей работы и саморазвития	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности	
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
′K-6.2	Выбирает и применяет цифровые технологии для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
51.0.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
/K-6.3	Применяет принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-	
ı	психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья	<u> </u>
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	
'K-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	
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
K-6.5	Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	-
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.O.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	Способой поллерумерать долучный украровь физической полготорлериности пла обеспецения полночений социальной и профессиональной	УК
K-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.O.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
K-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	
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	<u> </u>
K-7.3	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности,	-
Б1.0.01	регулярно занимаясь физическими упражнениями	
	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	
Б1.O.01.05	Физическая культура и спорт	-
Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	

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	УК
1	военных конфликтов	
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.O.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	
53.01	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 общевоинским 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	
/K-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	
Б1.О.09	Биоэкономика	
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	
Б1.О.09	Биоэкономика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
/K-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.O.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	
IK-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 блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.02	Математика	
Б1.О.02.03	Физика	
Б1.О.02.13	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 блок дисциплин / модулей	
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.02.13	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	-
51.0.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.O.02.09	Общая биология и микробиология	
Б1.O.02.03 Б1.O.02.11		
	Биоинформатика	
Б1.О.02.13	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	
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
K-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 блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
Б1.О.02.11	Биоинформатика	
Б1.О.02.14	Проектный практикум	
Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности	
52.O.01(Y)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	Осуществляет использование современных информационных технологий в своей профессиональной деятельности, в том числе баз данных и пакетов	
ОПК-2.2	прикладных программ	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.O.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
Б1.O.02.11	Биоинформатика	
Б1.О.02.14	Проектный практикум	
Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	Способен принимать участие в разработке алгоритмов и программ, пригодных для практического применения в сфере своей профессиональной	0.514
(-3	деятельности	ОПК
ОПК-3.1	Умеет применять готовые алгоритмы и программы, пригодные для практического применения в биотехнологии	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
Б1.O.02.11	Биоинформатика	

Б1.О.02.14	Проектный практикум	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2	Разрабатывает алгоритмы и программы по основным закономерностям, применяемым в биотехнологии	-
Б1.O.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.01	FEFU Digital Core	
Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	
Б1.О.02.11	Биоинформатика	
Б1.О.02.14	Проектный практикум	
Б2.O.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 блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	
Б1.О.02.14	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 блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	
Б1.О.02.14	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.O.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	
Б1.О.02.14	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 получаемой биотехнологической продукции	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	
Б1.О.02.14	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	
	Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил	опк
TK-6.1	Разрабатывает составные части технологической документации для биотехнологических процессов, учитывая действующие международные и государственные действующие нормы, правила и стандарты	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.14	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	
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
TK-6.2	Применяет знания характеристик основного технологического оборудования и вспомогательных систем, использующихся в выполняемом биотехнологическом процессе	-
Б1.O.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.14	Проектный практикум	
Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	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
1K-7.1	Применяет в научно-исследовательской деятельности в сфере биотехнологий новые методы исследований с учетом правил соблюдения авторских прав	-
<b>51.0.02</b>	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.O.02.02	Математика	
Б1.О.02.03	Физика	
51.0.02.04	Общая и неорганическая химия	
Б1.O.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	
51.0.02.09	Общая биология и микробиология	
Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования	
Б1.О.02.11	Биоинформатика	
51.0.02.13	Основы биотехнологии	
Б1.О.02.14	Проектный практикум	
<b>51.0.03</b>	Товароведение и управление качеством	
Б1.O.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции	
<b>51.0.05</b>	Пищевая микробиология	
<b>51.0.06</b>	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
Б1.O.07	Защита интеллектуальной собственности	1
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	_

Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика	<u> </u>
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
K-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 блок дисциплин / модулей	
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.02.13	Основы биотехнологии	
Б1.О.02.14	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	
ач проф. деятельности:	научно-исследовательский;	
-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 блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.14	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	
ФТД.01	Факультативы	
ФТД.01.04	Основы экспортной деятельности	
ПК-1.2	Осуществляет проведение работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	-
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	
Б1.О.02.14	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	
ФТД.01	Факультативы	
ФТД.01.04	Основы экспортной деятельности	
ач проф. деятельности:	организационно-управленческий;	
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.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	
⊓K-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	İ
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	İ

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.B.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Факультативы	
ФТД.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	
-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.B.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Факультативы	
ФТД.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	
	Способен к осуществлению работ по управлению качеством продукции	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	
	52.B.01(Π)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.01	Факультативы	
	ФТД.01.03	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.B.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.01	Факультативы	
	ФТД.01.03	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.O.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика	

		ı
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	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	
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.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	
	Способен к организации процедуры сертификации и подтверждения соответствия	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 технохимический 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	
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 технохимический 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 технохимический 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.B.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.B.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	
<b>Б1.В.ДВ.03.02</b>	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.B.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	
53.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

	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-8.5; 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.О			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-8.5; 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-2.2; 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.	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
Б	1.0.01.01	140	Философия	УК-4.2; УК-5.1
Б	1.0.01.02	137	История России	УК-4.2; УК-5.1
Б	1.0.01.03	317	Иностранный язык	УК-4.2; УК-4.3; УК-5.2
Б	1.0.01.04	233	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5
Б	1.0.01.05	152	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б	1.0.01.06	152	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б	1.0.01.07	247	Основы экономической грамотности	УК-9.1; УК-9.2
Б	1.0.01.08	316	Основы проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2
Б	1.0.01.09	83	Правоведение	УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-10.4
5	1.0.01.10	76	Русский язык: эффективность речевой коммуникации	УК-4.2; УК-4.3; УК-5.3
5	1.0.01.11	139	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	УК-3.3; УК-3.4; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5
Б	1.0.01.12	317	Основы российской государственности	УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7
Б1.О.	02		Общешкольный блок дисциплин / модулей	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; 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
Б	1.0.02.01		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.О.02.01.01	312	Основы цифровой грамотности	УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1
	Б1.О.02.01.02	312	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	УК-6.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б	1.0.02.02	312	Математика	ОПК-1.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б	1.0.02.03	312	Физика	ОПК-1.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б	1.0.02.04	318	Общая и неорганическая химия	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б	1.0.02.05	318	Органическая химия	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б	1.0.02.06	318	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б	1.0.02.07	318	Физическая и коллоидная химия	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б	1.0.02.08	318	Биохимия и пищевая химия	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б	1.0.02.09	312	Общая биология и микробиология	ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б	1.0.02.10	318	Инструментальные методы исследования	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б	1.0.02.11	318	Биоинформатика	ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
Б	1.0.02.12	312	Инженерная и компьютерная графика	УК-1.2; УК-2.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2

Б1.О.02.13	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.02.14	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.O.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.О.09	312	Биоэкономика	УК-1.1; УК-1.2; УК-9.1; УК-9.2
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-3.4
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-3.4
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-3.4
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-3.4
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-3.4
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)	ΠK-5.1; ΠK-5.2
Б1.В.ДВ.04.01	303	Охрана труда и производственная санитария	ΠK-5.1; ΠK-5.2
Б1.В.ДВ.04.02	303	Промышленная экология	ΠK-5.1; ΠK-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 технохимический 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-3.4
	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-3.4
	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-3.4
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-2.2; 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
Б	2.0		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.O.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
Б	2.B		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.B.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
Б	3.01	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	УК-2.1; УК-2.2; 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
Φ	РТД.01		Факультативы	УК-2.1; УК-2.2; 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
-	ФТД.01.01	312	Введение в профессиональную деятельность	УК-2.1; УК-2.2
	ФТД.01.02	312	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
	ФТД.01.03	303	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4
	ФТД.01.04	312	Основы экспортной деятельности	ПК-1.1; ПК-1.2

	Т		1				Con	естр 1					1				Co	местр 2					ı				Итог	о за куј	/DC						
				1		Акаг		ких часов			I I					Акал		местр 2	R					1		Акал	емичес				<del></del>	3.e.	$\vdash$	1	
Nº	Индекс	Наименование	Контроль	Bcero	Кон такт.	Лек		Пр КСР	СР	Контр оль	3.e.	Недель	Контроль	Bcero	Кон такт.	Лек	Лаб		CP C	Р Контр	3.e.	Недель	Контроль	Bcero	Кон такт.		Лаб			СР	Контр оль		Недель	Каф.	Семестр
итс	I ГО (с факультатив			1080							30			1188		l					31			2268					—		Щ	61			
итс	ГО по ОП (без фан	культативов)		1044	-						29	19 4/6		1188							31	22 1/6		2232							- 1	60	41 5/6	1	
УЧЕ	БНАЯ НАГРУЗКА, д.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО) ОП, факультативы (в период экз. сес.) Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.) Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.) Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		53,5 51 32,6 32,6										53,6 54 33,1 33,1 3,8										53,6 52,5 32,9 32,9 1,9											
ди	сциплины (мод	дули)		1044	542	168	90	284	349	153	29	TO: 16 2/3 3: 3		1188	706	220	162	324	32	20 162	31	TO: 19 1/6 3: 3		2232	1248	388	252	608		669	315	60	TO: 35 5/6 3: 6		
1	51.0.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	Эк 3a(4) 3aO	432	308	60		248	97	27	12		Эк(2) За(4)	468	292	58		234	12	22 54	11		Эк(3) За(8) ЗаО	900	600	118		482		219	81	23			123456
2	Б1.O.01.02	История России	3a	72	58	22		36	14		2		За	72	58	22		36	1-	4	2		3a(2)	144	116	44		72		28		4		137	12
3	Б1.О.01.03	Иностранный язык	Эк	72	36			36	9	27	2		Эк	72	36			36	9	27	2		Эк(2)	144	72			72		18	54	4	i I	317	12
4	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	3a	72	54	18		36	18		2												3a	72	54	18		36		18		2	i I	233	13
5	51.O.01.05	Физическая культура и спорт	3a	72	70	2		68	2		2												3a	72	70	2		68		2		2		152	1
6	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту											3a	72	72			72					3a	72	72			72						152	23456
7	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности											Эк	72	36	18		18	9	27	2		Эк	72	36	18		18		9	27	2	1 1	247	2
8	B1.O.01.08	Основы проектной деятельности											3a	108	54	18		36	5	4	3		3a	108	54	18		36		54		3	1 1	316	2
9	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации											3a	72	36			36	3	6	2		3a	72	36			36		36		2		76	2
10	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	3a	72	36			36	36		2												3a	72	36			36		36		2		139	1
11	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	3aO	72	54	18		36	18		2												3aO	72	54	18		36		18		2	i I	317	1
12	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	Эк(3)	612	234	108	90	36	252	126	17		Эк(4) За	720	414	162	162	90	19	98 108	20		Эк(7) За	1332	648	270	252	126		450	234	37	1 1		12345678
13	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core											Эк	108	54	18		36	2		3		Эк	108	54	18	ш	36		27	27	3	4		234
_	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности											Эк	108	54	18		36	2		3		Эк	108	54	18	Ш	36	<u> </u>	27	27	3	4	312	2
15	Б1.О.02.02	Математика	Эк	180	_	36		36	54	54	5		Эк	180	90	36		54	6		5		Эк(2)	360	162	72	ш	90	<u> </u>	117	81	10	4	312	12
16	Б1.О.02.03	Физика	Эк	216		36	36		108	36	6		Эк	180	90	36	54		6	3 27	5		Эк(2)	396	162	72	90		<b>↓</b>	171	63	11	4 1	312	12
_	Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия	Эк	216	90	36	54		90	36	6												Эк	216	90	36	54	'	₩	90	36	6	4	318	1
18	Б1.О.02.05	Органическая химия			_				+				Эк	144	90	36	54		2	7 27	4		Эк	144	90	36	54		₩	27	27	4	4	318	2
	Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа											3a	108	90	36	54		1	8	3		3a	108	90	36	54		Щ.	18	igsqcut	3		318	2
20	ФТД.01	Факультативы	3a	36	8	4		4	28		1												3a	36	8	4	ш	4	<b>↓</b>	28	ш	1	4		1567
	ФТД.01.01	Введение в профессиональную деятельность	3a	36	8	4		4	28		1												3a	36	8	4		4		28		1		312	1
ФО	РМЫ ПРОМЕЖУТ	ОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ					Эк(4) 3	Ba(5) 3aO									Эк(	6) 3a(5)										Эн	к(10) За	a(10) 3	aO				
ПР	ктики	(План)																																	
ГОС	<b>УДАРСТВЕННАЯ</b>	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)																																	
KAI	никулы											1										7											8		

_	1	T																																		
					1		۸		местр 3								۸		иестр 4								A		за кур							
							Акад	демиче	ских часов	1							Акад	емиче	ских час	ОВ	-	-				-	Акаде	мичесн	ких час	юв			3.e.	1		
Nº	Индекс	Наименование		Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр КСР	СР	Контр оль	з.е.	Недель	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	KCP CF	Контр оль	з.е.	Недель	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	KCP	СР	Контр оль	Bcero	Недель	Каф.	Семестр
ито	го (с факультатива	зами)			1152				l l			30	20.4/6		1152			-				30	24.416		2304		-				1		60	44 5 15		
ито	ГО по ОП (без фак	сультативов)			1152							30	20 4/6		1152							30	21 1/6		2304								60	41 5/6		
		ОП, факультативы (в перис	рд ТО)		56										54,5										55,3											
VILLE	БНАЯ НАГРУЗКА,	ОП, факультативы (в перис	д экз. сес.)		54										54										54								ļ	1	İ	
	опая пагрузка, д.час/нед)	Ауд. нагр. (ОП - элект. курс	сы по физ.к.)		31,8										31,4										31,6									l	İ	
(ana,	д. час/педу	Конт. раб. (ОП - элект. кур	сы по физ.к.)		31,8										31,4										31,6									l	İ	
		Ауд. нагр. (элект. курсы по	физ.к.)		4										4										4									ь		
дис	сциплины (мод	<b>ДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТ</b>	ики		1152	644	204	216	224	364	144		TO: 18 9: 2 2/3		1152	642	216	90	336	34	8 162	30	TO: 18 1/6 3: 3		2304	1286	420	306	560		712	306	60	TO: 36 1/6 3: 5 2/3		
1	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок ди	сциплин /	3a(3)	252	174	34		140	78		5		3a(2)	144	108	18		90	36	3	2		3a(5)	396	282	52		230		114		7			123456
2	Б1.O.01.01	модулей Философия		3a	108	54	18		36	54		3							-	_	+			3a	108	54	18		36		54		3	ı	140	3
3	Б1.O.01.04	Безопасность жизнедеятельно	сти	За	72	48	16		32	24		2												3a	72	48	16		32	i	24		2	1	233	13
4	Б1.O.01.06	Элективные курсы по физичес	кой культуре и	3a	72	72			72					3a	72	72			72					3a(2)	144	144			144	İ				1	152	23456
5	Б1.O.01.09	спорту Правоведение												3a	72	36	18		18	36	3	2		3a	72	36	18		18		36		2	1	83	4
6	Б1.О.02	Общешкольный блок дисципли	ін / модулей	Эк(3)	900	470	170	216	84	286	144	25		Эк(2) За	288	146	44		102	79		8		Эк(5)	1188		214	216	186			207	33	1		12345678
	51.O.02.01	FEFU Digital Core	, ,,,,	3a(4) 3a	72	36			36	36		2		Эк	72	36			36	9		2		3a(5) Эк 3a	144	72			72		45	27	4	1		234
		Цифровые технологии и систе	мы																													-		1		
8	Б1.О.02.01.02	искусственного интеллекта в профессиональной деятельного	TIA	3a	72	36			36	36		2		Эк	72	36			36	9	27	2		Эк За	144	72			72		45	27	4	1	312	34
9	Б1.O.02.07	Физическая и коллоидная хим		Эк	180	90	36	54		54	36	5												Эк	180	90	36	54			54	36	5	1	318	3
10	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия		Эк	180	90	36	54		36	54	5												Эк	180	90	36	54			36	54	5	1	318	3
11	Б1.О.02.09	Общая биология и микробиоло	гия	Эк	180	90	36	54		36	54	5												Эк	180	90	36	54			36	54	5	1	312	3
12	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исс	ледования	3a	108	90	36	54		18		3												3a	108	90	36	54			18		3	1	318	3
13	Б1.О.02.11	Биоинформатика												Эк	144	90	36		54	18	36	4		Эк	144	90	36		54		18	36	4	ı	318	4
14	Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная і	рафика	3a	108	54	18		36	54		3												3a	108	54	18		36		54		3	1	312	3
15	Б1.О.02.14	Проектный практикум		3a	72	20	8		12	52		2		3a	72	20	8		12	52	2	2		3a(2)	144	40	16		24		104	_	4	1	316	345678
16	Б1.О.04	Биохимические и физико-хими производства и хранения биот и пищевой продукции												Эк	108	72	36	18	18	9	27	3		Эк	108	72	36	18	18		9	27	3		303	4
17	Б1.O.05	Пищевая микробиология												Эк	108	68	32	36		4	36	3		Эк	108	68	32	36			4	36	3	1	312	4
18	<b>61.0.08</b>	Безопасность пищевого сырья питания	и продуктов											Эк	108	68	32	36		4	36	3		Эк	108	68	32	36			4	36	3	1	312	4
19	Б1.О.09	Биоэкономика												3a	108	54	18		36	54	1	3		3a	108	54	18		36		54		3	ı	312	4
20	Б1.В.ДВ.02.01	Анатомия и биоресурсы биоте: пищевого сырья	кнологического и											3a	108	90	36		54	18	3	3		3a	108	90	36		54		18		3	1	303	4
21	Б1.В.ДВ.02.02	Сырьевые ресурсы биотехноло	огических и											3a	108	90	36		54	18	3	3		3a	108	90	36		54		18		3	1	303	4
22		лищевых производств Учебная практика. Ознакон	ительная											3aO	180	36			36	14	4	5		3aO	180	36			36		144		5	1	317	4
		практика ОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ						Эк(	(3) 3a(7)									Эк(5)	3a(5) 3a						,					(8) 3a(		)				
	КТИКИ		(План)					]									T	- (-)	I	T	$\overline{}$							T	1		,				=	
		ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	, ,											<u> </u>					_	_							-	+	-	-	_				_	
	•	итоговал аттестация	(План)																																<u>—</u>	
KAH	ІИКУЛЫ												1										7											8	<u> </u>	

Property   Property			1	1				Cen	иестр 5					1				Сем	иестр 6	<b>i</b>								Итог	о за к	урс						
Part   Part							Акад	демичес	ких часов								Акад	емичес	ких час	СОВ							Акад	демиче	ских ч	асов			3.e.		1	
Method Method	Nº	Индекс	Наименование	Контроль	Bcero		Лек	Лаб	Пр Ко	CP CP		3.e.	Недель	Контроль	Всего		Лек	Лаб	Пр	кср с		-	Недель	Контроль	Bcero		Лек	Лаб	Пр	КСР	СР		Bcero	Недель	Каф.	Семестр
Minimal Part   Mini	итог	⁻О (с фак∨льтатив	I ами)		1116		<u> </u>	<u> </u>			1	29			1300		<u>                                       </u>		1			35			2416			1		1		버	64		$\Box$	
Col. Separate Transport Programs (Programs 170)   Separate Trans						-							19 4/6										23 1/6									f		42 5/6	l	
Part   Part		· · ·																																		
Designation   Designation			Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.) Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		32,6 32,6										29,3 29,3										31 31											
Part			Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		4,4								TO: 16	l	2,3								TO: 17	l	3,4									TO: 34	l	
Second   S	дис	циплины (мод	<b>ДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>		1044	614	224	198	192	268	162	27			1012	552	188	54	310	3	88 72	27	1/2		2056	1166	412	252	502		656	234	54	1/6		
Second content	1	Б1.О.01	модулей	3a	72	72			72					3a	40	40			40					3a(2)	112	112			112							123456
Second   Communication of Market   Ma	2	Б1.О.01.06		3a	72	72			72					За	40	40			40						112	112			112						152	23456
Strict   Conference processes and sequence	3	Б1.O.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	Эк За	252	110	44		66	97	45	7		3а КП	72	20	8		12	5	52	2		Эк 3a(2) КП	324	130	52		78		149	45	9			12345678
State   1.0.03   Transportative in ryganizative in receivable   1.0.03	4	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	Эк	180	90	36		54	45	45	5											1	Эк	180	90	36		54		45	45	5		303	5
7 81.0.06 Самартильным, метрология и подтверждения составетствия подтверждения образования подверждения образования образования подверждения образования образования подверждения образования подверждения образования подверждения образования подверждения образования об	5	Б1.О.02.14	Проектный практикум	3a	72	20	8		12	52		2		3а КП	72	20	8		12	Ę	52	2		3а(2) КП	144	40	16		24		104		4		316	345678
State   Conference of the Conference of the Conference of the Conference of the Conference of the Conference of	6	Б1.О.03		Эк	180	90	36	54		45	45	5												Эк	180	90	36	54			45	45	5		312	5
Statistical Conference interpreparation properation of the conference interpreparation properation of the conference interpreparation of the conference interpreparation of the conference interpreparation of the conference interpreparation of the conference interpreparation of the conference interpreparation of the conference interpreparation of the conference interpreparation of the conference interpreparation of the conference interpreparation of the conference interpreparation of the conference interpreparation of the conference interpreparation of the conference interpreparation of the conference interpretation of	7	Б1.0.06	соответствия											3a	108	90	36		54	1	8	3		3a	108	90	36		54		18		3		312	6
Statistic   Stat	8	Б1.В.02	процесса на предприятиях отрасли	Эк	144	90	36		54	18	36	4												Эк	144	90	36		54		18	36	4		303	5
1 61.8.0 5	9	Б1.В.03												Эк	144	90	36		54	1	8 36	4		Эк	144	90	36		54		18	36	4		312	6
1   1   1   1   1   1   1   1   1   1	10	Б1.В.04	Идентификация и фальсификация продукции											3a	108	90	36	54		1	8	3		3a	108	90	36	54			18		3		312	6
12   13   15   15   15   15   15   15   15	11	Б1.В.05		Эк	144	90	36	54		18	36	4												Эк	144	90	36	54			18	36	4		312	5
13   15   5   5   5   5   5   5   5   5	12	Б1.В.06		3a	144	90	36	54		54		4												За	144	90	36	54			54		4		312	5
S   S   S   S   S   S   S   S   S   S	13	Б1.В.09												За	108	90	36		54	1	8	3		За	108	90	36		54		18		3		303	6
15 Б1.В.ДВО.0.0 Секторный аналия пищевой и биотехнологической продукции  16 Б1.В.ДВО.0.0 Секторный дналия пищевой и биотехнологической продукции  17 Б1.В.ДВО.0.0 Секторный дналия пищевой и биотехнологической продукции  18 Б2.0.02(V) испецовательская работа (получение первичных навыков научно-исседовательская работа)  19 ФТД.01 Факультативы  20 ФТД.01.02 Природно-ресурсный потенциал Дальнего за 72 36 18 18 18 36 2  10 ФТД.01.03 Питание как основа заровыесбережения и аптичного образа жизни  10 ФТД.01.03 Питание как основа заровыесбережения и аптичного образа жизни  10 ФТД.01.03 Питание как основа заровыесбережения и аптичного образа жизни  10 ФТД.01.03 Питание как основа заровыесбережения и аптичного образа жизни  10 ФТД.01.03 Питание как основа заровыесбережения и аптичного образа жизни  10 ФТД.01.03 Питание как основа заровыесбережения и аптичного образа жизни  10 ФТД.01.03 Питание как основа заровыесбережения и аптичного образа жизни  10 ФТД.01.03 Питание как основа заровыесбережения и аптичного образа жизни  10 ФТД.01.04 Производственная практика. Технологическая п	14	Б1.В.ДВ.01.01												Эк	144	96	36		60	1	2 36	4		Эк	144	96	36		60		12	36	4		312	6
16 Б.В.Д.В.В.Б.П. Битемологической продукции 3a 108 72 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36	15	Б1.В.ДВ.01.02	питания											Эк	144	96	36		60	1	2 36	4		Эк	144	96	36		60		12	36	4		312	6
18 <b>52.0.02(у)</b> мебная практика. Научно- меследовательская работа (получение первичных навыков научно- меследовательской работы) 19 ФТД.01 Факультативы 20 ФТД.01.02 Природно-ресурсный потенциал Дальнего даза моги и потенциал Дальнего даза моги и потенциал Дальнего даза моги и потенциал Дальнего даза моги и потенциал Дальнего даза моги и потенциал дальнего даза моги и	16	Б1.В.ДВ.06.01	биотехнологической продукции	3a	108	72	36	36		36		3												3a	108	72	36	36			36		3		312	5
18     52.0.02(У)     мсследовательская работа (получение первичных навыков научно- исследовательской работы)     3a0     288     36     36     252     8     3a0     288     36     36     252     8     3a     3a     3a     72     3a     18     18     3a     72     3a     18     18     3a     72     3a     1a     1a     3a     72     3a     1a     1a     3a     72     3a     1a     1a     3a     1a     1a     3a     1a     1a     3a     1a     1a     3a     1a     1a     3a     1a     1a     3a     1a     1a     3a     1a     1a     3a     1a     1a     3a     1a     1a     3a     1a     1a     3a     1a     1a     3a     1a     1a     3a     1a     1a     3a     1a     1a     3a     1a     1a     3a     1a     1a     3a     1a	17	Б1.В.ДВ.06.02	продуктов	3a	108	72	36	36		36		3												3a	108	72	36	36			36	Щ	3		303	5
19 ФТД.01       Факультативы       3a       72       36       18       18       36       2       3a       72       36       18       18       36       2       3a       72       36       18       18       36       2       3a       72       36       18       18       36       2       3a       3a       72       36       18       18       36       2       3a       3a       72       36       18       18       36       2       3a       3a       72       36       18       18       36       2       3a       3a       72       36       18       18       36       2       3a       3a       72       36       18       18       36       2       3a       3a       72       36       18       18       36       2       3a       3a       72       36       18       18       36       2       3a       72       36       18       18       36       2       3a       3a       72       36       18       18       36       2       3a       3a       72       36       18       18       36       2       3a       3a       72	18	Б2.0.02(У)	исследовательская работа (получение первичных навыков научно-											3aO	288	36			36	2	52	8		3aO	288	36			36		252		8		316	6
20 ФИДОЛ.02     Востока     38 72 36 16 16 36 2       21 ФТД.01.03     Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни     38 72 36 18 18 36 2       4 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ     Эк(4) 3a(5)       38 72 36 18 18 18 36 2     Эк(3) 3a(5)       38 72 36 18 18 18 36 2     38 72 36 18 18 18 36 2       39 72 36 18 18 18 36 2     303       4 В В В В В В В В В В В В В В В В В В В	19	ФТД.01		3a	72	36	18		18	36		2		3a	72	36	18		18	3	36	2	1	3a(2)	144	72	36		36	1	72		4	1		1567
ОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ     Эк(4) За(5)     Эк(2) За(6) ЗаО КП     Эк(2) За(6) ЗаО КП     Эк(6) За(11) ЗаО КП       ПРАКТИКИ     (План)     216     18     18     198     6     4     216     18     18     198     6     4       Б2.0.03(П)     Производственная практика     Технологическая практика     3аО     216     18     18     198     6     4     3аО     216     18     18     198     6     4     317	20	ФТД.01.02		За	72	36	18		18	36		2												За	72	36	18		18		36		2		312	5
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ     Эк(4) 3a(5)     Эк(2) 3a(6) 3a0 КП     Эк(6) 3a(11) 3a0 КП       ПРАКТИКИ     (План)     216 18     18 198 6 4     216 18     18 198 6 4       Б2.0.03(П)     Производственная практика. Технологическая практика. Технологическая практика.     3a0 216 18     18 198 6 4     3a0 216 18     18 198 6 4	21	ФТД.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и										L	3a	72	36	18		18	3	36	2		За	72	36	18		18		36		2		303	6
52.О.03(П)       Производственная практика. Технологическая практика.       18       198       6       4       3aO       216       18       18       198       6       4       3aO       216       18       18       198       6       4       317	ФОР	мы промежут						Эк(4	1) 3a(5)								3	Эк(2) За	a(6) 3aC	) КП									Эк	(6) 3a(1	1) 3aO	КΠ				
b2.0.03(11)   практика	ПРА	ктики	(План)												216	18				18 1	98	6	4		216	18				18	198		6	4		
FOCY/JAPCTBEHHAR OTO FOR ATTECTALINR (														3aO	216	18				18 1	98	6	4	3aO	216	18				18	198		6	4	317	6
	ГОС	<b>УДАРСТВЕННАЯ</b>	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)																																	
<b>КАНИКУЛЫ</b> 2 5 5 7	КАН	икулы											2										5											7		

	1		ı				Co	местр 7										Cor	местр 8	•				1				Maron	о за ку	ma						
						Акал		ских час	COB								Акал	емичес									Акал	емиче				$\overline{}$	3.e.			
Nº	Индекс	Наименование	Контроль	Bcero	Кон такт.	Лек		Пр			энтр <sup>3</sup>	з.е. Н	едель Конт	роль		Кон такт.	Ī			KCP CP	Контр оль	3.e.	Недель	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конто	Всего	Недель	Каф.	Семестр
	ГО (с факультат			1080								30 1	18 4/6	1	1152							32	22 1/6		2232								62	40 5/6	•	
ИТО	ГО по ОП (без ф			1008								28	.0 4/0		1152							32	22 1/0		2160								60	40 3/0		
	5НАЯ НАГРУЗКА, д.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО) ОП, факультативы (в период экз. сес.) Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.) Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.) Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)		54 54 32,7 33,7											41,8 54 25,1 25,1										47,9 54 28,9 29,4											
дис	циплины (м	ОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ		1008	578	224	72	264	18	349 8	81	28 1	O: 17 1/6 : 1 1/2		180	92	44		48	61	27	5	TO: 3 2/3 3: 1/2		1188	670	268	72	312	18	410	108	33	TO: 20 5/6 3: 2		
1	B1.O.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	За КП	72	20	8		12		52		2	3	а	72	20	8		12	52		2	J. 1/2	3а(2) КП	144	40	16		24		104		4	J		12345678
-	Б1.О.02.14	Проектный практикум	За КП	72	20	8		12		52		2	3			20	8		12	52		2		3а(2) КП	144	40	16		24		104	口	4	[	316	345678
3	<b>51.0.07</b>	Защита интеллектуальной собственности											Э	К	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 2	27	4												Эк	144	108	36	18	54		9	27	4		312	7
5	51.B.07	Современные аспекты продовольственной безопасности	3a	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	90	36	36	18		27 2	27	4												Эк	144	90	36	36	18		27	27	4		303	7
7	Б1.В.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	Эк	144	72	36	18	18		45 2	27	4												Эк	144	72	36	18	18		45	27	4	[	312	7
8	Б1.В.ДВ.03.02	Проектирование продуктов питания с заданными свойствами	Эк	144	72	36	18	18		45 2	27	4												Эк	144	72	36	18	18		45	27	4		303	7
9	Б1.В.ДВ.04.01	Охрана труда и производственная санитария	3a	108	90	36		54		18		3												За	108	90	36		54		18		3		303	7
10	Б1.В.ДВ.04.02	Промышленная экология	3a	108	90	36		54		18		3												3a	108	90	36		54		18	ш	3		303	7
11	Б1.В.ДВ.05.01	Разработка и внедрение нормативно- технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции	3a	108	90	36		54		18		3												3a	108	90	36		54		18		3		312	7
12	Б1.В.ДВ.05.02	Основы разработки нормативной документации и технохимический контроль на предприятиях отрасли	3a	108	90	36		54		18		3												3a	108	90	36		54		18		3		312	7
13	Б2.0.04(П)	Производственная практика. Научно- исследовательская работа	3aO	180	18				18	162		5												3aO	180	18				18	162		5		316	7
	ФТД.01	Факультативы	3a	72	36	18		18		36	_	2												3a	72	36	18		18		36	ш	2			1567
	ФТД.01.04	Основы экспортной деятельности	3a	72	36	18		18		36		2												3a	72	36	18		18	(1)	36	لــــــ	2		312	7
		УТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ					Эк(3) 3	a(5) 3a0	) КП									3	Эк За										Эн	(4) 3a(	6) 3aO	КП				
ПРА	ктики	(План)													756	36				36 720	)	21	14		756	36				36	720		21	14		
	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно- исследовательская работа											3a	10	216	18				18 198		6	4	3aO	216	18				18	198	$\square$	6	4	316	8
	Б2.B.01(Π)	Производственная практика. Преддипломная практика											3a	10	540	18				18 522	!	15	10	3aO	540	18				18	522		15	10	312	8
ГОС	<b>УДАРСТВЕНН</b>	АЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)													216	18				18 162	36	6	4		216	18				18	162	36	6	4		
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											Э	К	216	18				18 162	36	6	4	Эк	216	18				18	162	36	6	4	312	8
KAH	ИКУЛЫ												1										8											9		

				Ит	ого			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4	
				ДВ(от	3	i.e.				_			_			_		
		Баз.%	Bap.%	Bap.)%	Не менее	Факт	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
	Итого (с факультативами)				199	247	61	30	31	60	30	30	64	29	35	62	30	32
	Итого по ОП (без факультативов)				198	240	60	29	31	60	30	30	60	27	33	60	28	32
Б1	Дисциплины (модули)	72%	28%	37.7%	180	189	60	29	31	55	30	25	46	27	19	28	23	5
Б1.О	Обязательная часть					136	60	29	31	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	7	1	1					4	2	2	2	2	
		ОП, факу	/льтативь	і (в перио	д ТО)	53.7	-	53.5	53.6	-	56	54.5	-	53	53.8	-	54	41.8
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факу сессий)	/льтативь	і (в перио	д экз.	52.6	-	51	54	i	54	54	-	54	43.2	-	54	54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без э.	лект. дис	циплин по	) физ.к.	31.9	-	32.6	33.1	-	31.8	31.4	-	32.6	29.3	-	33.7	25.1
			ные дисци	плины по	физ.к.	2.6	-		3.8	-	4	4	-	4.4	2.3	-		
		Блок Б1				4280		542	706	-	644	606	-	614	516	-	560	92
			сле по эле	ект. дисц.	по ф.к.	328	ļ -		72	-	72	72	-	72	40	-	10	26
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б2				144	<u> </u>			-		36	-		54	-	18	36
		Блок БЗ Блок ФТД	п			18 116	<u> </u>	8		-			-	36	36	-	36	18
			<u>ч</u> всем бло	кам		4558	-	550	706	-	644	642	-	650	606	<del>-</del>	614	146
		ЭКЗАМЕ					10	4	6	8	3	5	6	4	2	5	3	2
		3AYET (					9	4	5	12	7	5	9	4	5	5	4	1
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЗАЧЕТ (	СОЦЕНКО	ОЙ (ЗаО)			1	1		1		1	2		2	3	1	2
		КУРСОЕ	ВОЙ ПРОЕ	КТ (КП)									1		1	1	1	
	Процент занятий от аудиторных (%)	лекцион	ІНЫХ			37.66%												
	Объём обязательной части от общего объёма програм	імы (%)		69.2%														
	Объём конт. работы от общего объёма времени на ре	ализацию	дисципли	ин (модуле	ей) (%)	60.01%												