

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: Промышленная биотехнология

Кафедра: Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии

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
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО
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;







Считать в плане	Индекс	Наименование	Курс 4																		Закрепленная кафедра		Компетенции
			Семестр 7									Семестр 8									Код	Наименование	
			з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Конт роль			
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>			23	828	560	224	126	210		160	108	5	180	92	44		48		61	27			
<b>Обязательная часть</b>			2	72	20	8		12		52		5	180	92	44		48		61	27			
+	Б1.О.01	<b>Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей</b>																				УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-10.4	
+	Б1.О.01.01	Философия																		140	Департамент философии и религиоведения	УК-4.2; УК-5.1	
+	Б1.О.01.02	История России																		137	Департамент истории и археологии	УК-4.2; УК-5.1	
+	Б1.О.01.03	Иностранный язык																		317	Департамент партнёрств и наставничества	УК-4.2; УК-4.3; УК-5.2	
+	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности																		233	Департамент природно-технических систем и техносферной безопасности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5	
+	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт																		152	Департамент физического воспитания	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3	
+	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту																		152	Департамент физического воспитания	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3	
+	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности																		247	Департамент прикладной экономики	УК-9.1; УК-9.2	
+	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности																		316	Департамент комплексных проектов	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2	
+	Б1.О.01.09	Правоведение																		83	Теории истории государства и права	УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-10.4	
+	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации																		76	Русского языка и литературы	УК-4.2; УК-4.3; УК-5.3	
+	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение																		139	Департамент социальных наук	УК-3.3; УК-3.4; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5	
+	Б1.О.01.12	Основы российской государственности																		317	Департамент партнёрств и наставничества	УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7	
+	Б1.О.02	<b>Общешкольный блок дисциплин / модулей</b>	2	72	20	8		12		52	2	72	20	8		12		52			<b>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</b>		
+	Б1.О.02.01	<b>FEFU Digital Core</b>																				<b>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</b>	
+	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-6.1	
+	Б1.О.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-6.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2	
+	Б1.О.02.02	Математика																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-1.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.03	Физика																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-1.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия																		318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.05	Органическая химия																		318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа																		318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.07	Физическая и коллоидная химия																		318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.08	Биохимия и пищевая химия																		318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.10	Инструментальные методы исследования																		318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.11	Биоинформатика																		318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.12	Инженерная и компьютерная графика																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-1.2; УК-2.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2	
+	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии																		303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.02.14	Проектный практикум	2	72	20	8		12		52	2	72	20	8		12		52	316	Департамент комплексных проектов	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2		
+	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции																		303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.05	Пищевая микробиология																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности									3	108	72	36		36		9	27	312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2	
+	Б1.О.09	Биоэкономика																		312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"*	УК-1.1; УК-1.2; УК-9.1; УК-9.2	





			Курс 4												Закрепленная кафедра				
			Семестр 7						Семестр 8										
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			21	756	540	216	126	198		108	108								
+	Б1.В.01	Промышленная биотехнология	4	144	90	36	18	36		27	27						318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-5.1; ПК-5.2
+	Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли															303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2
+	Б1.В.03	Биотехнология биологически активных веществ															318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-4.1; ПК-4.2
+	Б1.В.04	Биопрепараты: получение, выделение и очистка															318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-4.1; ПК-4.2
+	Б1.В.05	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности															303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1
+	Б1.В.06	Биотехнология глубокой переработки сырья растительного происхождения															318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.2
+	Б1.В.07	Биотехнология глубокой переработки сырья животного происхождения	4	144	108	36	36	36		9	27						318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.2
+	Б1.В.08	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-4.1; ПК-4.2
+	Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств															303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-5.1
+	Б1.В.10	Основы процессов биотрансформации															318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-4.1; ПК-4.2
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>																	<b>ПК-3.1; ПК-3.2</b>
+	Б1.В.ДВ.01.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья															303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2
-	Б1.В.ДВ.01.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств															303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>	3	108	72	36	36			9	27								<b>ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2</b>
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы агротехнологии	3	108	72	36	36			9	27						318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
-	Б1.В.ДВ.02.02	Основы морской биотехнологии	3	108	72	36	36			9	27						318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>	3	108	90	36		54		18									<b>ПК-2.1; ПК-4.1</b>
+	Б1.В.ДВ.03.01	Охрана труда и производственная санитария	3	108	90	36		54		18							303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.1; ПК-4.1
-	Б1.В.ДВ.03.02	Промышленная экология	3	108	90	36		54		18							318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ПК-5.1; ПК-5.2
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)</b>	3	108	90	36		54		18									<b>ПК-3.1; ПК-3.2</b>
+	Б1.В.ДВ.04.01	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции	3	108	90	36		54		18							312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ПК-3.1; ПК-3.2
-	Б1.В.ДВ.04.02	Основы разработки нормативной документации и техникоэкономический контроль на предприятиях отрасли	3	108	90	36		54		18							312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ПК-3.1; ПК-3.2
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)</b>																	<b>ПК-2.2; ПК-3.2</b>
+	Б1.В.ДВ.05.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции															312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ПК-2.2; ПК-3.2
-	Б1.В.ДВ.05.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов															303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-2.2; ПК-3.2
<b>Блок 2.Практика</b>			5	180					18	162		21	756				36	720	
<b>Обязательная часть</b>			5	180					18	162		6	216				18	198	
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика															317	Департамент партнёрств и наставничества	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)															316	Департамент комплексных проектов	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
+	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика															317	Департамент партнёрств и наставничества	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
+	Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	5	180					18	162							316	Департамент комплексных проектов	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
+	Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа									6	216		18	198		316	Департамент комплексных проектов	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>											15	540		18	522				
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика									15	540		18	522		318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>											6	216		18	162	36			
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы									6	216		18	162	36	318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	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
<b>ФТД.Факультативные дисциплины</b>			2	72	36	18		18		36									
+	ФТД.01	<b>Факультативы</b>	2	72	36	18		18		36									<b>УК-2.1; УК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2</b>
+	ФТД.01.01	Введение в профессиональную деятельность															318	Базовая кафедра биологической и биохимической инженерии	УК-2.1; УК-2.2
+	ФТД.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока															312	Базовая кафедра "Биоэкономики и продовольственной безопасности"	ПК-2.1; ПК-2.2
+	ФТД.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни															303	Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии	ПК-3.1; ПК-3.2
+	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
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
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
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-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
Б3.01	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
Б3.01	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

	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.5		Применяет правила юридической техники при документальном оформлении принятых решений
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
	Б1.О.01.09	Правоведение
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3		Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-3.1		Использует стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей
	Б1.О.02.14	Проектный практикум
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.2		Предпринимает инициативные действия при работе в команде
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей
	Б1.О.02.14	Проектный практикум
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.3		Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей
	Б1.О.02.14	Проектный практикум
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.4		Соблюдает социальные нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение
	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей
	Б1.О.02.14	Проектный практикум
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4		Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-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.О.01.02	История России
	Б1.О.01.03	Иностранный язык
	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.3		Грамотно и эффективно выстраивает деловую устную и письменную коммуникацию с представителями других национальностей и культур на иностранных языках и государственном языке РФ
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
	Б1.О.01.03	Иностранный язык
	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5		Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-5.1		Воспринимает межкультурное разнообразие общества и особенности взаимодействия в нем в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
	Б1.О.01.01	Философия
	Б1.О.01.02	История России
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.2		Понимает разнообразие сообществ различных регионов на основе знаний об особенностях их развития и взаимодействия
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
	Б1.О.01.03	Иностранный язык
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.3		Учитывает особенности культурного разнообразия общества, ключевые аспекты развития Азиатско-Тихоокеанского региона
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.4		Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
	Б1.О.01.12	Основы российской государственности
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.5		Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
	Б1.О.01.12	Основы российской государственности
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.6		Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира
	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
	Б1.О.01.12	Основы российской государственности

	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.7		Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
	Б1.0.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
	Б1.0.01.12	Основы российской государственности
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6		Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-6.1		Применяет цифровые инструменты для организации своей работы и саморазвития
	Б1.0.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей
	Б1.0.02.01	FEFU Digital Core
	Б1.0.02.01.01	Основы цифровой грамотности
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.2		Выбирает и применяет цифровые технологии для решения задач профессиональной деятельности
	Б1.0.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей
	Б1.0.02.01	FEFU Digital Core
	Б1.0.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.3		Применяет принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья
	Б1.0.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
	Б1.0.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.4		Взаимодействует с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах
	Б1.0.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
	Б1.0.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.5		Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
	Б1.0.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
	Б1.0.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-7		Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-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
	Б1.0.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
	Б1.0.01.05	Физическая культура и спорт
	Б1.0.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

УК-7.2	Использует методику самоконтроля для определения уровня здоровья и физической подготовленности в соответствии с нормативными требованиями и условиями будущей профессиональной деятельности
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт
Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-7.3	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, регулярно занимаясь физическими упражнениями
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт
Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-8.1	Идентифицирует опасные и вредные факторы, прогнозируя возможные последствия их воздействия в повседневной жизни, в производственной деятельности, в условиях чрезвычайных ситуаций, включая радиационное, химическое и биологическое заражения
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.2	Предлагает средства и методы профилактики опасностей и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.3	Разрабатывает мероприятия по защите населения и персонала в условиях реализации опасностей, в том числе и при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.4	Реализует способы здоровьесберегающих технологий с учетом физиологических особенностей организма
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.5	Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью, выполняет поставленные задачи, предусмотренные 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
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
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
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
УК-10.1	Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
Б1.О.01.09	Правоведение
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10.2	Принимает участие в планировании, организации и проведении мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение правового нигилизма, в том числе в части противодействия коррупции, экстремизму, терроризму и др.
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
Б1.О.01.09	Правоведение
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10.3	Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
Б1.О.01.09	Правоведение
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10.4	Понимает необходимость получения основ военно-политической и правовой подготовки для формирования гражданской позиции и предотвращения правового нигилизма, в том числе в части противодействия коррупции, экстремизму, терроризму и др.
Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
Б1.О.01.09	Правоведение
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1	Способен изучать, анализировать, использовать биологические объекты и процессы, основываясь на законах и закономерностях математических, физических, химических и биологических наук и их взаимосвязях
ОПК-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
Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей
Б1.О.02.09	Общая биология и микробиология
Б1.О.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
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2	Способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ профессиональной информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, включая проведение расчетов и моделирование, с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-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
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

ОПК-2.2	Осуществляет использование современных информационных технологий в своей профессиональной деятельности, в том числе баз данных и пакетов прикладных программ
Б1.О.02	Общешкольный 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
Б2.О.01(У)	Учебная практика. Ознакомительная практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3	Способен принимать участие в разработке алгоритмов и программ, пригодных для практического применения в сфере своей профессиональной деятельности
ОПК-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.О.02.11	Биоинформатика
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-3.2	Разрабатывает алгоритмы и программы по основным закономерностям, применяемым 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.О.02.11	Биоинформатика
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	Способен проектировать отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства на основе применения базовых инженерных и технологических знаний
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-5.1		Использует правила эксплуатации технологического оборудования и вспомогательных систем, используемых в выполняемом биотехнологическом процессе
	Б1.О.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
ОПК-6		Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил
ОПК-6.1		Разрабатывает составные части технологической документации для биотехнологических процессов, учитывая действующие международные и государственные действующие нормы, правила и стандарты
	Б1.О.02	Общешкольный 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
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6.2		Применяет знания характеристик основного технологического оборудования и вспомогательных систем, использующихся в выполняемом биотехнологическом процессе
	Б1.О.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
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-7		Способен проводить экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы

ОПК-7.1	Применяет в научно-исследовательской деятельности в сфере биотехнологий новые методы исследований с учетом правил соблюдения авторских прав
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
ОПК-7.2	Проводит экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывает и интерпретирует экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы
Б1.О.02	Общешкольный 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
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский;
ПК-1	Способен к проведению научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок по отдельным разделам темы
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
Б1.В.03	Биотехнология биологически активных веществ
Б1.В.04	Биопрепараты: получение, выделение и очистка
Б1.В.10	Основы процессов биотрансформации
Б1.В.ДВ.02.01	Основы агrobiотехнологии
Б1.В.ДВ.02.02	Основы морской биотехнологии
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
Б1.В.03	Биотехнология биологически активных веществ
Б1.В.04	Биопрепараты: получение, выделение и очистка
Б1.В.10	Основы процессов биотрансформации
Б1.В.ДВ.02.01	Основы агrobiотехнологии
Б1.В.ДВ.02.02	Основы морской биотехнологии
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

Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий;
ПК-2	Способен к оперативному управлению производством биотехнологической продукции
ПК-2.1	Проводит организационно-технические мероприятия для обеспечения производства биотехнологической продукции
Б1.В.01	Промышленная биотехнология
Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли
Б1.В.05	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности
Б1.В.06	Биотехнология глубокой переработки сырья растительного происхождения
Б1.В.07	Биотехнология глубокой переработки сырья животного происхождения
Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами
Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств
Б1.В.ДВ.02.01	Основы агrobiотехнологии
Б1.В.ДВ.02.02	Основы морской биотехнологии
Б1.В.ДВ.03.01	Охрана труда и производственная санитария
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
ПК-2.2	Осуществляет ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции
Б1.В.01	Промышленная биотехнология
Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли
Б1.В.05	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности
Б1.В.06	Биотехнология глубокой переработки сырья растительного происхождения
Б1.В.07	Биотехнология глубокой переработки сырья животного происхождения
Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами
Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств
Б1.В.ДВ.02.01	Основы агrobiотехнологии
Б1.В.ДВ.02.02	Основы морской биотехнологии
Б1.В.ДВ.05.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции
Б1.В.ДВ.05.02	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
ПК-3	Способен к осуществлению контроля качества биотехнологической продукции на всех этапах производственного процесса
ПК-3.1	Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции
Б1.В.ДВ.01.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья
Б1.В.ДВ.01.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств
Б1.В.ДВ.04.01	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции
Б1.В.ДВ.04.02	Основы разработки нормативной документации и теххимический 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
ФТД.01	Факультативы
ФТД.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни
ПК-3.2	Осуществляет контроль качества сырья и материалов в организации по производству биопрепаратов
Б1.В.ДВ.01.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья
Б1.В.ДВ.01.02	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств
Б1.В.ДВ.04.01	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции
Б1.В.ДВ.04.02	Основы разработки нормативной документации и теххимический контроль на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.05.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции
Б1.В.ДВ.05.02	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
Тип задач проф. деятельности:	производственно-технологический;
ПК-4	Способен к разработке предложений по совершенствованию биотехнологий с использованием современных методов проектирования
ПК-4.1	Осуществляет разработку системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции
Б1.В.03	Биотехнология биологически активных веществ
Б1.В.04	Биопрепараты: получение, выделение и очистка

Б1.В.05	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности
Б1.В.06	Биотехнология глубокой переработки сырья растительного происхождения
Б1.В.07	Биотехнология глубокой переработки сырья животного происхождения
Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами
Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств
Б1.В.10	Основы процессов биотрансформации
Б1.В.ДВ.03.01	Охрана труда и производственная санитария
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.2	Проводит технологические испытания новых форм и видов биопрепаратов
Б1.В.03	Биотехнология биологически активных веществ
Б1.В.04	Биопрепараты: получение, выделение и очистка
Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами
Б1.В.10	Основы процессов биотрансформации
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-5	Способен к организации и ведению технологического процесса производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ПК-5.1	Разрабатывает меры по очистке микроорганизмами-деструкторами почв, поверхностных и грунтовых вод от промышленных загрязнений
Б1.В.01	Промышленная биотехнология
Б1.В.06	Биотехнология глубокой переработки сырья растительного происхождения
Б1.В.07	Биотехнология глубокой переработки сырья животного происхождения
Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств
Б1.В.ДВ.03.02	Промышленная экология
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5.2	Осуществляет выбор и обоснование способов применения природоохранных биотехнологий

Б1.В.01	Промышленная биотехнология
Б1.В.06	Биотехнология глубокой переработки сырья растительного происхождения
Б1.В.07	Биотехнология глубокой переработки сырья животного происхождения
Б1.В.ДВ.03.02	Промышленная экология
Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика
Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы









-
УК
-
-
-
-
-
УК
-

-
-
УК
-
-
-
-
УК
-























Индекс	Каф	Наименование
Б1		Дисциплины (модули)
Б1.О		Обязательная часть
Б1.О.01		Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей
Б1.О.01.01	140	Философия
Б1.О.01.02	137	История России
Б1.О.01.03	317	Иностранный язык
Б1.О.01.04	233	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.01.05	152	Физическая культура и спорт
Б1.О.01.06	152	Элективные курсы по физической культуре и спорту
Б1.О.01.07	247	Основы экономической грамотности
Б1.О.01.08	316	Основы проектной деятельности
Б1.О.01.09	83	Правоведение
Б1.О.01.10	76	Русский язык: эффективность речевой коммуникации
Б1.О.01.11	139	Добровольческая деятельность и волонтерское движение
Б1.О.01.12	317	Основы российской государственности
Б1.О.02		Общешкольный блок дисциплин / модулей
Б1.О.02.01		FEFU Digital Core
Б1.О.02.01.01	312	Основы цифровой грамотности
Б1.О.02.01.02	312	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности
Б1.О.02.02	312	Математика
Б1.О.02.03	312	Физика
Б1.О.02.04	318	Общая и неорганическая химия
Б1.О.02.05	318	Органическая химия
Б1.О.02.06	318	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Б1.О.02.07	318	Физическая и коллоидная химия
Б1.О.02.08	318	Биохимия и пищевая химия
Б1.О.02.09	312	Общая биология и микробиология
Б1.О.02.10	318	Инструментальные методы исследования

Б1.О.02.11	318	Биоинформатика
Б1.О.02.12	312	Инженерная и компьютерная графика
Б1.О.02.13	303	Основы биотехнологии
Б1.О.02.14	316	Проектный практикум
Б1.О.03	312	Товароведение и управление качеством
Б1.О.04	303	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции
Б1.О.05	312	Пищевая микробиология
Б1.О.06	312	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
Б1.О.07	312	Защита интеллектуальной собственности
Б1.О.08	312	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания
Б1.О.09	312	Биоэкономика
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Б1.В.01	318	Промышленная биотехнология
Б1.В.02	303	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли
Б1.В.03	318	Биотехнология биологически активных веществ
Б1.В.04	318	Биопрепараты: получение, выделение и очистка
Б1.В.05	303	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности
Б1.В.06	318	Биотехнология глубокой переработки сырья растительного происхождения
Б1.В.07	318	Биотехнология глубокой переработки сырья животного происхождения
Б1.В.08	303	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами
Б1.В.09	303	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств
Б1.В.10	318	Основы процессов биотрансформации
Б1.В.ДВ.01		Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)
Б1.В.ДВ.01.01	303	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья
Б1.В.ДВ.01.02	303	Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств
Б1.В.ДВ.02		Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)
Б1.В.ДВ.02.01	318	Основы агробиотехнологии
Б1.В.ДВ.02.02	318	Основы морской биотехнологии
Б1.В.ДВ.03		Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)
Б1.В.ДВ.03.01	303	Охрана труда и производственная санитария
Б1.В.ДВ.03.02	318	Промышленная экология



Б1.В.ДВ.04			Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)
	Б1.В.ДВ.04.01	312	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции
	Б1.В.ДВ.04.02	312	Основы разработки нормативной документации и технохимический контроль на предприятиях отрасли
Б1.В.ДВ.05			Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)
	Б1.В.ДВ.05.01	312	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции
	Б1.В.ДВ.05.02	303	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов
Б2			Практика
Б2.О			Обязательная часть
	Б2.О.01(У)	317	Учебная практика. Ознакомительная практика
	Б2.О.02(У)	316	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
	Б2.О.03(П)	317	Производственная практика. Технологическая практика
	Б2.О.04(П)	316	Производственная практика. Научно-исследовательская работа
	Б2.О.05(П)	316	Производственная практика. Научно-исследовательская работа
Б2.В			Часть, формируемая участниками образовательных отношений
	Б2.В.01(П)	318	Производственная практика. Преддипломная практика
Б3			Государственная итоговая аттестация
	Б3.01	318	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД			Факультативные дисциплины
	ФТД.01		Факультативы
	ФТД.01.01	318	Введение в профессиональную деятельность
	ФТД.01.02	312	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока
	ФТД.01.03	303	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни
	ФТД.01.04	312	Основы экспортной деятельности

Формируемые компетенции

УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-10.4; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2

УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-10.4; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ПК-1.1; ПК-1.2

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

УК-4.2; УК-5.1

УК-4.2; УК-5.1

УК-4.2; УК-4.3; УК-5.2

УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5

УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3

УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3

УК-9.1; УК-9.2

УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2

УК-2.3; УК-2.4; УК-2.5; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-10.4

УК-4.2; УК-4.3; УК-5.3

УК-3.3; УК-3.4; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5

УК-5.4; УК-5.5; УК-5.6; УК-5.7

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

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

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

ОПК-1.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2

ОПК-1.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2

ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2

ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2

ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2

ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2

ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2

ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2

ОПК-1.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2

ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
УК-1.2; УК-2.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2
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
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
ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-7.1; ОПК-7.2
ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2
ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2
ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2
ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2
УК-1.1; УК-1.2; УК-9.1; УК-9.2
ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-5.1; ПК-5.2
ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-4.1; ПК-4.2
ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-4.1; ПК-4.2
ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1
ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.2
ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-5.2
ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-4.2
ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-5.1
ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-4.1; ПК-4.2
ПК-3.1; ПК-3.2
ПК-3.1; ПК-3.2
ПК-3.1; ПК-3.2
ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-2.1; ПК-4.1
ПК-2.1; ПК-4.1
ПК-5.1; ПК-5.2

ПК-3.1; ПК-3.2
ПК-3.1; ПК-3.2
ПК-3.1; ПК-3.2
ПК-2.2; ПК-3.2
ПК-2.2; ПК-3.2
ПК-2.2; ПК-3.2
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; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
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; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
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; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
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
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
УК-2.1; УК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2
УК-2.1; УК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2
УК-2.1; УК-2.2
ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-3.1; ПК-3.2
ПК-1.1; ПК-1.2

№	Индекс	Наименование	Семестр 1											Акад				
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Акад			
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	
ИТОГО (с факультативами)				<b>1080</b>									<b>30</b>	19 4/6		<b>1188</b>		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1044</b>									<b>29</b>			<b>1188</b>		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		<b>53,5</b>												<b>53,6</b>		
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		<b>51</b>												<b>54</b>		
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		<b>32,6</b>												<b>33,1</b>		
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		<b>32,6</b>												<b>33,1</b>		
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)														<b>3,8</b>		
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>1044</b>	<b>542</b>	<b>168</b>	<b>90</b>	<b>284</b>		<b>349</b>	<b>153</b>	<b>29</b>	ТО: 16 2/3 Э: 3		<b>1188</b>	<b>706</b>	<b>220</b>	
1	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	Эк За(4) ЗаО	<b>432</b>	308	60		248		97	27	12		Эк(2) За(4)	<b>468</b>	292	58	
2	Б1.О.01.02	История России	За	<b>72</b>	58	22		36		14		2		За	<b>72</b>	58	22	
3	Б1.О.01.03	Иностранный язык	Эк	<b>72</b>	36			36		9	27	2		Эк	<b>72</b>	36		
4	Б1.О.01.04	Безопасность жизнедеятельности	За	<b>72</b>	54	18		36		18		2						
5	Б1.О.01.05	Физическая культура и спорт	За	<b>72</b>	70	2		68		2		2						
6	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту												За	<b>72</b>	72		
7	Б1.О.01.07	Основы экономической грамотности												Эк	<b>72</b>	36	18	
8	Б1.О.01.08	Основы проектной деятельности												За	<b>108</b>	54	18	
9	Б1.О.01.10	Русский язык: эффективность речевой коммуникации												За	<b>72</b>	36		
10	Б1.О.01.11	Добровольческая деятельность и волонтерское движение	За	<b>72</b>	36			36		36		2						
11	Б1.О.01.12	Основы российской государственности	ЗаО	<b>72</b>	54	18		36		18		2						
12	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	Эк(3)	<b>612</b>	234	108	90	36		252	126	17		Эк(4) За	<b>720</b>	414	162	
13	Б1.О.02.01	FEFU Digital Core												Эк	<b>108</b>	54	18	
14	Б1.О.02.01.01	Основы цифровой грамотности												Эк	<b>108</b>	54	18	
15	Б1.О.02.02	Математика	Эк	<b>180</b>	72	36		36		54	54	5		Эк	<b>180</b>	90	36	
16	Б1.О.02.03	Физика	Эк	<b>216</b>	72	36	36			108	36	6		Эк	<b>180</b>	90	36	
17	Б1.О.02.04	Общая и неорганическая химия	Эк	<b>216</b>	90	36	54			90	36	6						
18	Б1.О.02.05	Органическая химия												Эк	<b>144</b>	90	36	
19	Б1.О.02.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа												За	<b>108</b>	90	36	

20	ФТД.01	Факультативы	За	<b>36</b>	8	4		4		28		1				
21	ФТД.01.01	Введение в профессиональную деятельность	За	<b>36</b>	8	4		4		28		1				
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>			Эк(4) За(5) ЗаО													
<b>ПРАКТИКИ</b>		(План)														
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>		(План)														
<b>КАНИКУЛЫ</b>													1			

Семестр 2						Итого за курс											Каф.	Семестр	
Академических часов					з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя			
Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего
					<b>31</b>	22 1/6		<b>2268</b>								<b>61</b>	41 5/6		
					<b>31</b>			<b>2232</b>								<b>60</b>			
								<b>53,6</b>											
								<b>52,5</b>											
								<b>32,9</b>											
								<b>32,9</b>											
								<b>1,9</b>											
<b>162</b>	<b>324</b>		<b>320</b>	<b>162</b>	<b>31</b>	ТО: 19 1/6 Э: 3	<b>2232</b>	<b>1248</b>	<b>388</b>	<b>252</b>	<b>608</b>		<b>669</b>	<b>315</b>	<b>60</b>	ТО: 35 5/6 Э: 6			
	234		122	54	11		Эк(3) За(8) ЗаО	<b>900</b>	600	118		482		219	81	23		123456	
	36		14		2		За(2)	<b>144</b>	116	44		72		28		4		137	12
	36		9	27	2		Эк(2)	<b>144</b>	72			72		18	54	4		317	12
							За	<b>72</b>	54	18		36		18		2		233	13
							За	<b>72</b>	70	2		68		2		2		152	1
	72						За	<b>72</b>	72			72						152	23456
	18		9	27	2		Эк	<b>72</b>	36	18		18		9	27	2		247	2
	36		54		3		За	<b>108</b>	54	18		36		54		3		316	2
	36		36		2		За	<b>72</b>	36			36		36		2		76	2
							За	<b>72</b>	36			36		36		2		139	1
							ЗаО	<b>72</b>	54	18		36		18		2		317	1
162	90		198	108	20		Эк(7) За	<b>1332</b>	648	270	252	126		450	234	37			12345678
	36		27	27	3		Эк	<b>108</b>	54	18		36		27	27	3			234
	36		27	27	3		Эк	<b>108</b>	54	18		36		27	27	3		312	2
	54		63	27	5		Эк(2)	<b>360</b>	162	72		90		117	81	10		312	12
54			63	27	5		Эк(2)	<b>396</b>	162	72	90			171	63	11		312	12
							Эк	<b>216</b>	90	36	54			90	36	6		318	1
54			27	27	4		Эк	<b>144</b>	90	36	54			27	27	4		318	2
54			18		3		За	<b>108</b>	90	36	54			18		3		318	2

						3a	<b>36</b>	8	4		4		28		1		1567
						3a	<b>36</b>	8	4		4		28		1	318	1
Эк(6) За(5)						Эк(10) За(10) ЗаО											
7												8					



№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Акад					
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Акад				
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек		
ИТОГО (с факультативами)				<b>1152</b>									<b>30</b>	20 4/6		<b>1152</b>			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1152</b>									<b>30</b>			<b>1152</b>			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>56</b>												<b>54,5</b>			
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>54</b>												<b>54</b>			
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>31,8</b>												<b>31,4</b>			
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>31,8</b>												<b>31,4</b>			
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>4</b>												<b>4</b>			
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>				<b>1152</b>	<b>644</b>	<b>204</b>	<b>216</b>	<b>224</b>		<b>364</b>	<b>144</b>	<b>30</b>	ТО: 18 Э: 2 2/3		<b>1152</b>	<b>642</b>	<b>216</b>		
1	Б1.0.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	За(3)	<b>252</b>	174	34		140		78		5		За(2)	<b>144</b>	108	18		
2	Б1.0.01.01	Философия	За	<b>108</b>	54	18		36		54		3							
3	Б1.0.01.04	Безопасность жизнедеятельности	За	<b>72</b>	48	16		32		24		2							
4	Б1.0.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	<b>72</b>	72			72						За	<b>72</b>	72			
5	Б1.0.01.09	Правоведение												За	<b>72</b>	36	18		
6	Б1.0.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	Эк(3) За(4)	<b>900</b>	470	170	216	84		286	144	25		Эк(2) За	<b>288</b>	146	44		
7	Б1.0.02.01	FEFU Digital Core	За	<b>72</b>	36			36		36		2		Эк	<b>72</b>	36			
8	Б1.0.02.01.02	Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	За	<b>72</b>	36			36		36		2		Эк	<b>72</b>	36			
9	Б1.0.02.07	Физическая и коллоидная химия	Эк	<b>180</b>	90	36	54			54	36	5							
10	Б1.0.02.08	Биохимия и пищевая химия	Эк	<b>180</b>	90	36	54			36	54	5							
11	Б1.0.02.09	Общая биология и микробиология	Эк	<b>180</b>	90	36	54			36	54	5							
12	Б1.0.02.10	Инструментальные методы исследования	За	<b>108</b>	90	36	54			18		3							
13	Б1.0.02.11	Биоинформатика												Эк	<b>144</b>	90	36		
14	Б1.0.02.12	Инженерная и компьютерная графика	За	<b>108</b>	54	18		36		54		3							
15	Б1.0.02.14	Проектный практикум	За	<b>72</b>	20	8		12		52		2		За	<b>72</b>	20	8		
16	Б1.0.04	Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции												Эк	<b>108</b>	72	36		
17	Б1.0.05	Пищевая микробиология												Эк	<b>108</b>	68	32		

18	Б1.О.08	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания											Эк	108	68	32	
19	Б1.О.09	Биоэкономика											За	108	54	18	
20	Б1.В.ДВ.01.01	Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья											За	108	90	36	
21	<i>Б1.В.ДВ.01.02</i>	<i>Сырьевые ресурсы биотехнологических и пищевых производств</i>											За	108	90	36	
22	<b>Б2.О.01(У)</b>	<b>Учебная практика. Ознакомительная практика</b>											ЗаО	180	36		
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>			Эк(3) За(7)														
<b>ПРАКТИКИ</b>		(План)															
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>		(План)															
<b>КАНИКУЛЫ</b>													1				

Семестр 4						Итого за курс											Каф.	Семестр	
Академических часов					з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя			
Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР					Контр оль
					<b>30</b>	21 1/6		<b>2304</b>								<b>60</b>	41 5/6		
					<b>30</b>			<b>2304</b>	<b>60</b>										
								<b>55,3</b>											
								<b>54</b>											
								<b>31,6</b>											
								<b>31,6</b>											
								<b>4</b>											
<b>90</b>	<b>336</b>		<b>348</b>	<b>162</b>	<b>30</b>	ТО: 18 1/6 Э: 3	<b>2304</b>	<b>1286</b>	<b>420</b>	<b>306</b>	<b>560</b>		<b>712</b>	<b>306</b>	<b>60</b>	ТО: 36 1/6 Э: 5 2/3			
	90		36		2		За(5)	<b>396</b>	282	52		230		114		7		123456	
							За	<b>108</b>	54	18		36		54		3		140	3
							За	<b>72</b>	48	16		32		24		2		233	13
	72						За(2)	<b>144</b>	144			144						152	23456
	18		36		2		За	<b>72</b>	36	18		18		36		2		83	4
	102		79	63	8		Эк(5) За(5)	<b>1188</b>	616	214	216	186		365	207	33			12345678
	36		9	27	2		Эк За	<b>144</b>	72			72		45	27	4			234
	36		9	27	2		Эк За	<b>144</b>	72			72		45	27	4		312	34
							Эк	<b>180</b>	90	36	54			54	36	5		318	3
							Эк	<b>180</b>	90	36	54			36	54	5		318	3
							Эк	<b>180</b>	90	36	54			36	54	5		312	3
							За	<b>108</b>	90	36	54			18		3		318	3
	54		18	36	4		Эк	<b>144</b>	90	36		54		18	36	4		318	4
							За	<b>108</b>	54	18		36		54		3		312	3
	12		52		2		За(2)	<b>144</b>	40	16		24		104		4		316	345678
18	18		9	27	3		Эк	<b>108</b>	72	36	18	18		9	27	3		303	4
36			4	36	3		Эк	<b>108</b>	68	32	36			4	36	3		312	4



№	Индекс	Наименование	Семестр 5											Акад				
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Акад			
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	
ИТОГО (с факультативами)				<b>1116</b>									<b>29</b>	19 4/6		<b>1300</b>		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1044</b>									<b>27</b>			<b>1228</b>		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>53,5</b>												<b>53,8</b>		
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>51</b>												<b>40,5</b>		
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>32,6</b>												<b>30,4</b>		
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>32,6</b>												<b>30,4</b>		
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>4,4</b>												<b>2,3</b>		
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>				<b>1044</b>	<b>614</b>	<b>224</b>	<b>144</b>	<b>246</b>		<b>277</b>	<b>153</b>	<b>27</b>	ТО: 16 2/3 Э: 3		<b>1012</b>	<b>582</b>	<b>188</b>	
1	Б1.О.01	Общеуниверситетский блок дисциплин / модулей	За	<b>72</b>	72			72						За	<b>40</b>	40		
2	Б1.О.01.06	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	<b>72</b>	72			72						За	<b>40</b>	40		
3	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	Эк За	<b>252</b>	110	44		66		97	45	7		За КП	<b>72</b>	20	8	
4	Б1.О.02.13	Основы биотехнологии	Эк	<b>180</b>	90	36		54		45	45	5						
5	Б1.О.02.14	Проектный практикум	За	<b>72</b>	20	8		12		52		2		За КП	<b>72</b>	20	8	
6	Б1.О.03	Товароведение и управление качеством	Эк	<b>180</b>	90	36	54			45	45	5						
7	Б1.О.06	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия												За	<b>108</b>	90	36	
8	Б1.В.02	Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли	Эк	<b>144</b>	90	36		54		18	36	4						
9	Б1.В.03	Биотехнология биологически активных веществ												Эк	<b>144</b>	108	36	
10	Б1.В.04	Биопрепараты: получение, выделение и очистка	Эк	<b>144</b>	90	36	36	18		27	27	4						
11	Б1.В.05	Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности												За	<b>108</b>	90	36	
12	Б1.В.06	Биотехнология глубокой переработки сырья растительного происхождения												Эк	<b>144</b>	108	36	
13	Б1.В.09	Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств												За	<b>108</b>	90	36	
14	Б1.В.10	Основы процессов биотрансформации	За	<b>108</b>	90	36	18	36		18		3						
15	Б1.В.ДВ.05.01	Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции	За	<b>144</b>	72	36	36			72		4						

16	Б1.В.ДВ.05.02	Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов	За	144	72	36	36			72		4						
17	Б2.О.02(У)	Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)												ЗаО	288	36		
18	ФТД.01	Факультативы	За	72	36	18		18		36		2		За	72	36	18	
19	ФТД.01.02	Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока	За	72	36	18		18		36		2						
20	ФТД.01.03	Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни												За	72	36	18	
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>			Эк(4) За(5)															
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)															
	Б2.О.03(П)	Производственная практика. Технологическая практика												ЗаО	216	18		
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)															
<b>КАНИКУЛЫ</b>													2					

Семестр 6						Итого за курс											Каф.	Семестр	
Академических часов					з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя			
Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего
					<b>35</b>	23 1/6		<b>2416</b>								<b>64</b>	42 5/6		
					<b>33</b>			<b>2272</b>	<b>60</b>										
								<b>53,7</b>											
								<b>45,8</b>											
								<b>31,5</b>											
								<b>31,5</b>											
								<b>3,4</b>											
<b>72</b>	<b>322</b>		<b>376</b>	<b>54</b>	<b>27</b>	ТО: 17 5/6 Э: 1 1/3		<b>2056</b>	<b>1196</b>	<b>412</b>	<b>216</b>	<b>568</b>		<b>653</b>	<b>207</b>	<b>54</b>	ТО: 34 1/2 Э: 4 1/3		
	40						За(2)	<b>112</b>	112			112							123456
	40						За(2)	<b>112</b>	112			112						152	23456
	12		52		2		Эк За(2) КП	<b>324</b>	130	52		78		149	45	9			12345678
							Эк	<b>180</b>	90	36		54		45	45	5		303	5
	12		52		2		За(2) КП	<b>144</b>	40	16		24		104		4		316	345678
							Эк	<b>180</b>	90	36	54			45	45	5		312	5
	54		18		3		За	<b>108</b>	90	36		54		18		3		312	6
							Эк	<b>144</b>	90	36		54		18	36	4		303	5
36	36		9	27	4		Эк	<b>144</b>	108	36	36	36		9	27	4		318	6
							Эк	<b>144</b>	90	36	36	18		27	27	4		318	5
	54		18		3		За	<b>108</b>	90	36		54		18		3		303	6
36	36		9	27	4		Эк	<b>144</b>	108	36	36	36		9	27	4		318	6
	54		18		3		За	<b>108</b>	90	36		54		18		3		303	6
							За	<b>108</b>	90	36	18	36		18		3		318	5
							За	<b>144</b>	72	36	36			72		4		312	5





№	Индекс	Наименование	Семестр 7											Семестр 8						
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб		
ИТОГО (с факультативами)				<b>1080</b>									<b>30</b>	18 4/6		<b>1152</b>				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1008</b>									<b>28</b>			<b>1152</b>				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>54</b>												<b>41,8</b>				
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>54</b>												<b>54</b>				
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>33,6</b>												<b>25,1</b>				
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>34,7</b>												<b>25,1</b>				
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																			
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>				<b>1008</b>	<b>578</b>	<b>224</b>	<b>126</b>	<b>210</b>	<b>18</b>	<b>322</b>	<b>108</b>	<b>28</b>	ТО: 16 2/3 Э: 2		<b>180</b>	<b>92</b>	<b>44</b>			
1	Б1.О.02	Общешкольный блок дисциплин / модулей	За КП	<b>72</b>	20	8		12		52		2			За	<b>72</b>	20	8		
2	Б1.О.02.14	Проектный практикум	За КП	<b>72</b>	20	8		12		52		2		За	<b>72</b>	20	8			
3	Б1.О.07	Защита интеллектуальной собственности												Эк	<b>108</b>	72	36			
4	Б1.В.01	Промышленная биотехнология	Эк	<b>144</b>	90	36	18	36		27	27	4								
5	Б1.В.07	Биотехнология глубокой переработки сырья животного происхождения	Эк	<b>144</b>	108	36	36	36		9	27	4								
6	Б1.В.08	Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами	Эк	<b>144</b>	90	36	36	18		27	27	4								
7	Б1.В.ДВ.02.01	Основы агробиотехнологии	Эк	<b>108</b>	72	36	36			9	27	3								
8	Б1.В.ДВ.02.02	Основы морской биотехнологии	Эк	<b>108</b>	72	36	36			9	27	3								
9	Б1.В.ДВ.03.01	Охрана труда и производственная санитария	За	<b>108</b>	90	36		54		18		3								
10	Б1.В.ДВ.03.02	Промышленная экология	За	<b>108</b>	90	36		54		18		3								
11	Б1.В.ДВ.04.01	Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции	За	<b>108</b>	90	36		54		18		3								
12	Б1.В.ДВ.04.02	Основы разработки нормативной документации и теххимический контроль на предприятиях отрасли	За	<b>108</b>	90	36		54		18		3								
13	Б2.О.04(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	ЗаО	<b>180</b>	18				18	162		5								
14	ФТД.01	Факультативы	За	<b>72</b>	36	18		18		36		2								
15	ФТД.01.04	Основы экспортной деятельности	За	<b>72</b>	36	18		18		36		2								
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>			Эк(4) За(4) ЗаО КП																	

<b>ПРАКТИКИ</b>																		
			(План)										756	36				
Б2.О.05(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа													ЗаО	216	18		
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Преддипломная практика													ЗаО	540	18		
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>																		
			(План)										216	18				
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													Эк	216	18		
<b>КАНИКУЛЫ</b>													1					

Семестр 8					Итого за курс													Каф.	Семестр
Академических часов				з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.				
Пр	КСР	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр оль	Всего	Неделя			
				<b>32</b>	22 1/6		<b>2232</b>									<b>62</b>	40 5/6		
				<b>32</b>			<b>2160</b>									<b>60</b>			
							<b>47,9</b>												
							<b>54</b>												
							<b>29,4</b>												
							<b>29,9</b>												
<b>48</b>		<b>61</b>	<b>27</b>	<b>5</b>	ТО: 3 2/3 Э: 1/2		<b>1188</b>	<b>670</b>	<b>268</b>	<b>126</b>	<b>258</b>	<b>18</b>	<b>383</b>	<b>135</b>	<b>33</b>	ТО: 20 1/3 Э: 2 1/2			
12		52		2		3а(2) КП	<b>144</b>	40	16		24		104		4			12345678	
12		52		2		3а(2) КП	<b>144</b>	40	16		24		104		4			316	345678
36		9	27	3		Эк	<b>108</b>	72	36		36		9	27	3			312	8
						Эк	<b>144</b>	90	36	18	36		27	27	4			318	7
						Эк	<b>144</b>	108	36	36	36		9	27	4			318	7
						Эк	<b>144</b>	90	36	36	18		27	27	4			303	7
						Эк	<b>108</b>	72	36	36			9	27	3			318	7
						Эк	<b>108</b>	72	36	36			9	27	3			318	7
						3а	<b>108</b>	90	36		54		18		3			303	7
						3а	<b>108</b>	90	36		54		18		3			318	7
						3а	<b>108</b>	90	36		54		18		3			312	7
						3а	<b>108</b>	90	36		54		18		3			312	7
						3аО	<b>180</b>	18					18	162	5			316	7
						3а	<b>72</b>	36	18		18		36		2				1567
						3а	<b>72</b>	36	18		18		36		2			312	7
Эк 3а						Эк(5) 3а(5) 3аО КП													

	36	720		21	14		756	36				36	720		21	14			
	18	198		6	4	3aO	216	18				18	198		6	4	316	8	
	18	522		15	10	3aO	540	18				18	522		15	10	318	8	
	18	162	36	6	4		216	18				18	162	36	6	4			
	18	162	36	6	4	Эк	216	18				18	162	36	6	4	318	8	
				8												9			

		Итого					Курс 1			Курс 2			Всего
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	
					Не менее	Факт							
	Итого (с факультативами)				199	247	61	30	31	60	30	30	64
	Итого по ОП (без факультативов)				198	240	60	29	31	60	30	30	60
Б1	Дисциплины (модули)	72%	28%	30.1%	180	189	60	29	31	55	30	25	46
Б1.О	Обязательная часть					136	60	29	31	52	30	22	17
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					53				3		3	29
Б2	Практика	67%	33%	0%	12	45				5		5	14
Б2.О	Обязательная часть					30				5		5	14
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					15							
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	6							
ФТД	Факультативные дисциплины				1	7	1	1					4
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				53.8	-	53.5	53.6	-	56	54.5	-
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				52.1	-	51	54	-	54	54	-
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				32.2	-	32.6	33.1	-	31.8	31.4	-
		элективные дисциплины по физ.к.				2.6	-		3.8	-	4	4	-
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				4310	-	542	706	-	644	606	-
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				328	-		72	-	72	72	-
		Блок Б2				144	-			-		36	-
		Блок Б3				18	-			-			-
		Блок ФТД				116	-	8		-			-
		Итого по всем блокам				4588	-	550	706	-	644	642	-
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					10	4	6	8	3	5	6
		ЗАЧЕТ (За)					9	4	5	12	7	5	9
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					1	1		1		1	1
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)											1
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				37.37%							
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					69.2%							
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					60.43%							

Курс 3		Курс 4		
Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
29	35	62	30	32
27	33	60	28	32
27	19	28	23	5
12	5	7	2	5
15	14	21	21	
	14	26	5	21
	14	11	5	6
		15		15
		6		6
2	2	2	2	
53.5	53.8	-	54	41.8
51	40.5	-	54	54
32.6	30.4	-	34.7	25.1
4.4	2.3	-		
614	546	-	560	92
72	40	-		
	54	-	18	36
		-		18
36	36	-	36	
650	636	-	614	146
4	2	6	4	2
4	5	4	3	1
	1	3	1	2
	1	1	1	