

Форма обучения - заочная

Срок обучения - 5 лет

Квалификация - БАКАЛАВР

Тип(ы) задач профессиональной деятельности -  
производственно-технологический.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

"Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого"

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

#### 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Направленность (профиль) Биотехнология продуктов питания

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной  
деятельности

Ю.В. Данейкин

Принято на заседании УС НовГУ

"18"

2021

Год приема 2021

Календарный учебный график на нормативный срок обучения

| Курс  | Осенний семестр        |                    |          |          | Весенний семестр       |                    |          |     |          | Сводные данные по бюджету времени (в неделях) |                    |          |     |          |       |
|-------|------------------------|--------------------|----------|----------|------------------------|--------------------|----------|-----|----------|-----------------------------------------------|--------------------|----------|-----|----------|-------|
|       | Теоретическое обучение | В т.ч. экз. сессия | Практики | Каникулы | Теоретическое обучение | В т.ч. экз. сессия | Практики | ГИА | Каникулы | Теоретическое обучение                        | В т.ч. экз. сессия | Практики | ГИА | Каникулы | Всего |
| 1     | 22                     | 3                  |          | 2        | 23                     | 3                  | 2*       |     | 5        | 45                                            | 6                  | 2*       |     | 7        | 52    |
| 2     | 22                     | 3                  |          | 2        | 23                     | 3                  | 2*       |     | 5        | 45                                            | 6                  | 2*       |     | 7        | 52    |
| 3     | 22                     | 3,5                |          | 2        | 23                     | 3,5                | 2*       |     | 5        | 45                                            | 7                  | 2*       |     | 7        | 52    |
| 4     | 22                     | 3,5                | 2*       | 2        | 23                     | 3,5                | 4*       |     | 5        | 45                                            | 7                  | 6*       |     | 7        | 52    |
| 5     | 22                     | 3,5                | 2*       | 2        |                        |                    | 14       | 6   | 8        | 22                                            | 3,5                | 14+2*    | 6   | 10       | 52    |
| Всего |                        |                    |          |          |                        |                    |          |     |          | 202                                           | 29,5               | 14+14*   | 6   | 38       | 260   |

1.Примечание: при расчете продолжительности обучения и каникул в указанную продолжительность не входят нерабочие праздничные дни, которые указаны в календарных учебных графиках на текущий учебный год. Осуществление образовательной деятельности по образовательной программе в нерабочие праздничные дни не производится.

2. Условные обозначения: \* - практики в распределенном режиме

| Код блока | Наименование блоков, дисциплин (модулей)               | Трудоемкость (зач. ед.) | Переаттестация | Объем контактной работы (час) |     |                                    |     |     |                 |       | Всего внеауд. СРС | Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной (аудиторной) работы |         |        |       |        |       |        |       |        |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
|-----------|--------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|-------------------------------|-----|------------------------------------|-----|-----|-----------------|-------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|--------|-------|----|-------|----|-------|----|-------|----|-------|--|--|
|           |                                                        |                         |                | Всего                         | ЭКЗ | по видам занятий, включая ауд. СРС |     |     | в т.ч. ауд. СРС | КР/КП |                   | 1 курс                                                                  |         | 2 курс |       | 3 курс |       | 4 курс |       | 5 курс |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
|           |                                                        |                         |                |                               |     | ЛЕК                                | ПЗ  | ЛР  |                 |       |                   | 1 сем                                                                   | 2 сем   | 3 сем  | 4 сем | 5 сем  | 6 сем | 7 сем  | 8 сем | 9 сем  | 10 сем |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
|           |                                                        |                         |                |                               |     |                                    |     |     |                 |       |                   |                                                                         |         |        |       |        |       |        |       |        |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
| Б1        | Дисциплины (модули)                                    | 195                     |                | 1452                          | 612 | 226                                | 192 | 278 | 0               | 144   | 5568              | 22                                                                      | 81/7    | 22     | 81    | 23     | 85    | 20     | 71    | 24     | 91     | 24    | 84 | 20    | 71 | 19    | 69 | 21    | 56 |       |  |  |
|           | Обязательная часть                                     | 117                     |                | 788                           | 360 | 136                                | 136 | 156 | 0               |       | 3424              | 22                                                                      | 80/7    | 19     | 70    | 23     | 83    | 13     | 47    | 16     | 59     | 15    | 51 | 7     | 23 | 1     | 4  | 1     | 4  |       |  |  |
| Б1.О.1    | История                                                | 2                       |                | 8                             |     | 4                                  | 4   | 0   | 0               |       | 64                |                                                                         | 1       | 2 дз   | 7     |        |       |        |       |        |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
| Б1.О.2    | Философия                                              | 2                       |                | 8                             |     | 4                                  | 4   | 0   | 0               |       | 64                |                                                                         | 1       | 2 дз   | 7     |        |       |        |       |        |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
| Б1.О.3    | Иностранный язык                                       | 4                       |                | 16                            |     | 0                                  | 16  | 0   | 0               |       | 128               | 2 зач                                                                   | 7/1 зач | 2      | 8     |        |       |        |       |        |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
| Б1.О.4    | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации | 4                       |                | 16                            |     | 0                                  | 16  | 0   | 0               |       | 128               |                                                                         |         | 1      | 2 зач | 8      | 2 дз  | 7      |       |        |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
| Б1.О.5    | Правоведение                                           | 2                       |                | 8                             |     | 4                                  | 4   | 0   | 0               |       | 64                | 2 зач                                                                   | 7/1     |        |       |        |       |        |       |        |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
| Б1.О.6    | Экономика                                              | 2                       |                | 8                             |     | 4                                  | 4   | 0   | 0               |       | 64                |                                                                         | 1       | 2 зач  | 7     |        |       |        |       |        |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
| Б1.О.7    | Психология                                             | 2                       |                | 8                             |     | 4                                  | 4   | 0   | 0               |       | 64                | 2 зач                                                                   | 7/1     |        |       |        |       |        |       |        |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
| Б1.О.8    | Русский язык и культура речи                           | 2                       |                | 8                             |     | 0                                  | 8   | 0   | 0               |       | 64                | 2 зач                                                                   | 7/1     |        |       |        |       |        |       |        |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
| Б1.О.9    | Безопасность жизнедеятельности                         | 2                       |                | 8                             |     | 4                                  | 0   | 4   | 0               |       | 64                |                                                                         |         |        |       | 1      | 2 зач | 7      |       |        |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
| Б1.О.10   | Основы проектной деятельности                          | 2                       |                | 8                             |     | 4                                  | 4   | 0   | 0               |       | 64                |                                                                         | 1       | 2 зач  | 7     |        |       |        |       |        |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
| Б1.О.11   | IT в профессиональной деятельности                     | 8                       |                | 32                            |     | 0                                  | 32  | 0   | 0               |       | 256               |                                                                         | 1       | 1 зач  | 3     | 1 зач  | 4     | 1 зач  | 4     | 1 зач  | 4      | 1 зач | 4  | 1 зач | 4  | 1 зач | 4  | 1 зач | 4  | 1 зач |  |  |
| Б1.О.12   | Математика                                             | 4                       |                | 48                            | 36  | 4                                  | 8   | 0   | 0               |       | 96                | 4 экз                                                                   | 11/1    |        |       |        |       |        |       |        |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
| Б1.О.13   | Физика                                                 | 2                       |                | 8                             |     | 4                                  | 0   | 4   | 0               |       | 64                |                                                                         | 1       | 2 зач  | 7     |        |       |        |       |        |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
| Б1.О.14   | Общая и неорганическая химия                           | 6                       |                | 56                            | 36  | 6                                  | 0   | 14  | 0               |       | 160               |                                                                         | 1       | 6 экз  | 19    |        |       |        |       |        |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
| Б1.О.15   | Общая биология                                         | 6                       |                | 56                            | 36  | 6                                  | 0   | 14  | 0               |       | 160               | 6 экз                                                                   | 19/1    |        |       |        |       |        |       |        |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
| Б1.О.16   | Микробиология                                          | 4                       |                | 16                            |     | 8                                  | 0   | 8   | 0               |       | 128               | 4 дз                                                                    | 15/1    |        |       |        |       |        |       |        |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |
| Б1.О.17   | Экология                                               | 2                       |                | 8                             |     | 4                                  | 4   | 0   | 0               |       | 64                |                                                                         |         |        |       | 1      | 2 зач | 7      |       |        |        |       |    |       |    |       |    |       |    |       |  |  |

| Код блока | Наименование блоков, дисциплин (модулей)                                                 | Трудоёмкость (зач. ед.) | Переаттестация | Объём контактной работы (час) |     |                                    |    |     |                 |       | Всего внеауд. СРС | Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной (аудиторной) работы |       |        |       |        |       |        |       |        |        |    |    |    |    |    |    |  |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|-------------------------------|-----|------------------------------------|----|-----|-----------------|-------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|--------|----|----|----|----|----|----|--|
|           |                                                                                          |                         |                | Всего                         | ЭКЗ | по видам занятий, включая ауд. СРС |    |     | в т.ч. ауд. СРС | КР/КП |                   | 1 курс                                                                  |       | 2 курс |       | 3 курс |       | 4 курс |       | 5 курс |        |    |    |    |    |    |    |  |
|           |                                                                                          |                         |                |                               |     | ЛЕК                                | ПЗ | ЛР  |                 |       |                   | 1 сем                                                                   | 2 сем | 3 сем  | 4 сем | 5 сем  | 6 сем | 7 сем  | 8 сем | 9 сем  | 10 сем |    |    |    |    |    |    |  |
|           |                                                                                          |                         |                |                               |     |                                    |    |     |                 |       |                   |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |        |    |    |    |    |    |    |  |
| Б1.О.18   | Основы научных исследований                                                              | 4                       |                | 16                            |     | 8                                  | 8  | 0   | 0               |       | 128               |                                                                         |       | 1      | 4     | 15     |       |        |       |        |        |    |    |    |    |    |    |  |
| Б1.О.19   | Органическая и биологическая химия                                                       | 6                       |                | 56                            | 36  | 6                                  | 0  | 14  | 0               |       | 160               |                                                                         |       | 1      | 6     | 19     |       |        |       |        |        |    |    |    |    |    |    |  |
| Б1.О.20   | Производство продукции растениеводства                                                   | 6                       |                | 56                            | 36  | 6                                  | 0  | 14  | 0               |       | 160               |                                                                         |       | 1      | 6     | 19     |       |        |       |        |        |    |    |    |    |    |    |  |
| Б1.О.21   | Производство продукции животноводства                                                    | 6                       |                | 56                            | 36  | 6                                  | 0  | 14  | 0               |       | 160               |                                                                         |       |        | 1     | 6      | 19    |        |       |        |        |    |    |    |    |    |    |  |
| Б1.О.22   | Теоретические основы биотехнологии                                                       | 6                       |                | 56                            | 36  | 8                                  | 6  | 6   | 0               |       | 160               |                                                                         |       |        |       |        | 1     | 6      | 19    |        |        |    |    |    |    |    |    |  |
| Б1.О.23   | Биохимия сельскохозяйственной продукции                                                  | 5                       |                | 20                            |     | 6                                  | 0  | 14  | 0               |       | 160               |                                                                         |       |        |       | 1      | 5     | 19     |       |        |        |    |    |    |    |    |    |  |
| Б1.О.24   | Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве | 4                       |                | 16                            |     | 8                                  | 0  | 8   | 0               |       | 128               |                                                                         |       | 1      | 4     | 15     |       |        |       |        |        |    |    |    |    |    |    |  |
| Б1.О.25   | Процессы и аппараты пищевых производств                                                  | 6                       |                | 56                            | 36  | 6                                  | 0  | 14  | 0               |       | 160               |                                                                         |       |        |       | 1      | 6     | 19     |       |        |        |    |    |    |    |    |    |  |
| Б1.О.26   | Технология хранения и переработки продукции растениеводства                              | 6                       |                | 56                            | 36  | 6                                  | 0  | 14  | 0               |       | 160               |                                                                         |       |        |       |        | 1     | 6      | 19    |        |        |    |    |    |    |    |    |  |
| Б1.О.27   | Технология хранения и переработки продукции животноводства                               | 6                       |                | 56                            | 36  | 6                                  | 0  | 14  | 0               |       | 160               |                                                                         |       |        |       |        |       | 1      | 6     | 19     |        |    |    |    |    |    |    |  |
| Б1.О.28   | Экономика и организация сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий              | 4                       |                | 16                            |     | 8                                  | 8  | 0   | 0               |       | 128               |                                                                         |       |        |       | 1      | 4     | 15     |       |        |        |    |    |    |    |    |    |  |
| Б1.О.29   | Физическая культура и спорт                                                              | 2                       |                | 8                             |     | 2                                  | 6  | 0   | 0               |       | 64                |                                                                         |       |        |       |        |       | 2      | 8     |        |        |    |    |    |    |    |    |  |
|           | Часть, формируемая участниками образовательных отношений                                 | 78                      |                | 664                           | 252 | 90                                 | 56 | 122 | 0               | 144   | 2144              | 1                                                                       | 3     | 11     | 2     | 7      | 24    | 8      | 32    | 9      | 33     | 13 | 48 | 18 | 65 | 20 | 52 |  |
| Б1.У.1    | История развития переработки сельскохозяйственной продукции                              | 3                       |                | 12                            |     | 8                                  | 4  | 0   | 0               |       | 96                | 1                                                                       | 3     | 11     |       |        |       |        |       |        |        |    |    |    |    |    |    |  |
| Б1.У.2    | Пищевая химия и основы нутрициологии                                                     | 6                       |                | 56                            | 36  | 6                                  | 0  | 14  | 0               |       | 160               |                                                                         |       |        | 1     | 6      | 19    |        |       |        |        |    |    |    |    |    |    |  |
| Б1.У.3    | Междисциплинарный курсовой проект                                                        | 4                       |                | 144                           |     | 0                                  | 0  | 0   | 0               | 144   | 0                 |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |        |    | 1  | 4  | -1 |    |    |  |
| Б1.У.4    | Разработка инновационных продуктов биотехнологических производств                        | 6                       |                | 56                            | 36  | 6                                  | 0  | 14  | 0               |       | 160               |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       | 1      | 6      | 19 |    |    |    |    |    |  |
| Б1.У.5    | Управление качеством на пищевых предприятиях                                             | 4                       |                | 16                            |     | 8                                  | 8  | 0   | 0               |       | 128               |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |        | 1  | 4  | 15 |    |    |    |  |
| Б1.У.6    | Биологическая безопасность сырья и пищевых продуктов                                     | 5                       |                | 20                            |     | 6                                  | 0  | 14  | 0               |       | 160               |                                                                         |       |        |       | 1      | 5     | 19     |       |        |        |    |    |    |    |    |    |  |

| Код блока | Наименование блоков, дисциплин (модулей)                             | Трудоемкость (зач. ед.) | Переаттестация | Объем контактной работы (час) |     |                                    |    |    |                 |       | Всего внеауд. СРС | Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной (аудиторной) работы |       |        |       |        |       |        |       |        |        |       |   |       |   |    |      |    |   |
|-----------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|-------------------------------|-----|------------------------------------|----|----|-----------------|-------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|--------|-------|---|-------|---|----|------|----|---|
|           |                                                                      |                         |                | Всего                         | ЭКЗ | по видам занятий, включая ауд. СРС |    |    | в т.ч. ауд. СРС | КР/КП |                   | 1 курс                                                                  |       | 2 курс |       | 3 курс |       | 4 курс |       | 5 курс |        |       |   |       |   |    |      |    |   |
|           |                                                                      |                         |                |                               |     | ЛЕК                                | ПЗ | ЛР |                 |       |                   | 1 сем                                                                   | 2 сем | 3 сем  | 4 сем | 5 сем  | 6 сем | 7 сем  | 8 сем | 9 сем  | 10 сем |       |   |       |   |    |      |    |   |
|           |                                                                      |                         |                |                               |     |                                    |    |    |                 |       |                   |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |        |       |   |       |   |    |      |    |   |
| Б1.У.7    | Биотехнология биологически активных веществ                          | 5                       |                | 20                            |     | 6                                  | 0  | 14 | 0               |       | 160               |                                                                         |       |        |       |        |       |        | 1     | 5 дз   | 19     |       |   |       |   |    |      |    |   |
| Б1.У.8    | Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения | 8                       |                | 64                            | 36  | 8                                  | 4  | 16 | 0               |       | 224               |                                                                         |       |        |       |        |       | 1      | 8 экз | 27     |        |       |   |       |   |    |      |    |   |
| Б1.У.9    | Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного происхождения     | 6                       |                | 56                            | 36  | 6                                  | 0  | 14 | 0               |       | 160               |                                                                         |       |        |       |        |       |        | 1     | 6 экз  | 19     |       |   |       |   |    |      |    |   |
| Б1.У.10   | Оборудование пищевых производств с основами проектирования           | 6                       |                | 56                            | 36  | 6                                  | 0  | 14 | 0               |       | 160               |                                                                         |       |        |       |        | 1     | 6 экз  | 19    |        |        |       |   |       |   |    |      |    |   |
| Б1.У.11   | Основы генетической инженерии                                        | 5                       |                | 52                            | 36  | 8                                  | 0  | 8  | 0               |       | 128               |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       | 1      | 5 экз  | 15    |   |       |   |    |      |    |   |
| Б1.У.12   | Проектный практикум                                                  | 6                       |                | 24                            |     | 0                                  | 24 | 0  | 0               |       | 192               |                                                                         |       |        | 1     | 1 зач  | 3     | 1 зач  | 4     | 1 зач  | 4      | 1 зач | 4 | 1 зач | 1 | 4  |      |    |   |
| Б1.У.13   | Майноры                                                              | 6                       |                | 24                            |     | 12                                 | 12 | 0  | 0               |       | 192               |                                                                         |       |        |       | 1      | 2 зач | 8      | 2 зач | 8      | 2 зач  | 7     |   |       |   |    |      |    |   |
|           | Элективные дисциплины(модули)                                        | 8                       |                | 64                            | 36  | 10                                 | 4  | 14 | 0               |       | 224               |                                                                         |       |        |       |        |       | 1      | 2     | 7      |        | 1     | 6 | 19    |   |    |      |    |   |
| Б1.Э.1    | Физическая культура и спорт (элективный курс)                        | 0                       |                | 1                             |     | 0                                  | 1  | 0  | 0               |       | 329               |                                                                         |       |        |       |        |       | 1      | зач   |        |        |       |   |       |   |    |      |    |   |
| Б2        | Практика                                                             | 36                      |                | 9                             |     | 0                                  | 9  | 0  | 0               |       | 1287              |                                                                         |       | 3      | 1     |        | 3     | 1      |       | 3      | 1      | 3     | 1 | 6     | 1 | 3  | 1    | 15 | 3 |
| Б.О       | Обязательная часть                                                   | 12                      |                | 4                             |     | 0                                  | 4  | 0  | 0               |       | 428               |                                                                         |       | 3      | 1     |        | 3     | 1      |       | 3      | 1      |       |   |       |   |    |      |    |   |
| Б2.О.1    | Практика учебная                                                     | 12                      |                | 4                             |     | 0                                  | 4  | 0  | 0               |       | 428               |                                                                         |       | 3 дз   | 1     |        | 3 дз  | 1      |       | 3 дз   | 1      |       |   |       |   |    |      |    |   |
| Б2.О.1.1  | Практика ознакомительная                                             | 3                       |                | 1                             |     | 0                                  | 1  | 0  | 0               |       | 107               |                                                                         |       | 3 дз   | 1     |        |       |        |       |        |        |       |   |       |   |    |      |    |   |
| Б2.О.1.2  | Практика технологическая                                             | 3                       |                | 1                             |     | 0                                  | 1  | 0  | 0               |       | 107               |                                                                         |       |        |       | 3 дз   | 1     |        |       |        |        |       |   |       |   |    |      |    |   |
| Б2.О.1.3  | Научно-исследовательская работа                                      | 3                       |                | 1                             |     | 0                                  | 1  | 0  | 0               |       | 107               |                                                                         |       |        |       |        |       | 3 дз   | 1     |        |        |       |   |       |   |    |      |    |   |
| Б2.О.1.4  | Научно-исследовательская работа                                      | 3                       |                | 1                             |     | 0                                  | 1  | 0  | 0               |       | 107               |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       | 3 дз   | 1      |       |   |       |   |    |      |    |   |
| Б.У       | Часть, формируемая участниками образовательных отношений             | 24                      |                | 5                             |     | 0                                  | 5  | 0  | 0               |       | 859               |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |        | 6     | 1 | 3     | 1 | 15 | 3    |    |   |
| Б2.У.1    | Практика производственная                                            | 24                      |                | 5                             |     | 0                                  | 5  | 0  | 0               |       | 859               |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |        | 6 дз  | 1 | 3 дз  | 1 | 15 | 3 дз | 3  |   |
| Б2.У.1.1  | Практика технологическая                                             | 6                       |                | 1                             |     | 0                                  | 1  | 0  | 0               |       | 215               |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |        | 6 дз  | 1 |       |   |    |      |    |   |

| Код блока | Наименование блоков, дисциплин (модулей)              | Трудоемкость (зач. ед.) | Переаттестация | Объем контактной работы (час) |     |                                    |    |    |                 |       | Всего вне ауд. СРС | Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной (аудиторной) работы |       |        |       |        |       |        |       |        |        |  |      |       |   |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|-------------------------------|-----|------------------------------------|----|----|-----------------|-------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|--------|--|------|-------|---|--|--|
|           |                                                       |                         |                | Всего                         | ЭКЗ | по видам занятий, включая ауд. СРС |    |    | в т.ч. ауд. СРС | КР/КП |                    | 1 курс                                                                  |       | 2 курс |       | 3 курс |       | 4 курс |       | 5 курс |        |  |      |       |   |  |  |
|           |                                                       |                         |                |                               |     | ЛЕК                                | ПЗ | ЛР |                 |       |                    | 1 сем                                                                   | 2 сем | 3 сем  | 4 сем | 5 сем  | 6 сем | 7 сем  | 8 сем | 9 сем  | 10 сем |  |      |       |   |  |  |
|           |                                                       |                         |                |                               |     |                                    |    |    |                 |       |                    |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |        |  |      |       |   |  |  |
| Б2.У.1.2  | Практика технологическая                              | 3                       |                | 1                             |     | 0                                  | 1  | 0  | 0               |       | 107                |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |        |  |      | 3 дз  | 1 |  |  |
| Б2.У.1.3  | Научно-исследовательская работа                       | 3                       |                | 1                             |     | 0                                  | 1  | 0  | 0               |       | 107                |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |        |  | 3 дз | 1     |   |  |  |
| Б2.У.1.4  | Практика преддипломная                                | 6                       |                | 1                             |     | 0                                  | 1  | 0  | 0               |       | 215                |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |        |  |      | 6 дз  | 1 |  |  |
| Б2.У.1.5  | Научно-исследовательская работа                       | 6                       |                | 1                             |     | 0                                  | 1  | 0  | 0               |       | 215                |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |        |  |      | 6 дз  | 1 |  |  |
| Б3        | Государственная итоговая аттестация                   | 9                       |                | 37                            | 36  | 0                                  | 1  | 0  | 0               |       | 287                |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |        |  |      | 9     | 1 |  |  |
| Б3.О.1    | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы | 9                       |                | 37                            | 36  | 0                                  | 1  | 0  | 0               |       | 287                |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |        |  |      | 9 экз | 1 |  |  |
|           | Факультативные дисциплины (модули)                    | 2                       |                | 20                            |     | 10                                 | 10 |    | 0               |       | 52                 |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |        |  |      |       |   |  |  |
|           | Всего зачетных единиц в семестре                      | 240                     |                |                               |     |                                    |    |    |                 |       |                    | 22                                                                      | 25    | 23     | 23    | 24     | 27    | 23     | 25    | 24     | 24     |  |      |       |   |  |  |
|           | Аудиторных часов в семестре                           | 706                     |                |                               |     |                                    |    |    |                 |       |                    | 88                                                                      | 82    | 85     | 72    | 91     | 85    | 72     | 70    | 57     | 4      |  |      |       |   |  |  |
|           | Экзамены                                              | 17                      |                |                               |     |                                    |    |    |                 |       |                    | 2                                                                       | 1     | 2      | 2     | 1      | 3     | 2      | 2     | 2      |        |  |      |       |   |  |  |
|           | Зачеты                                                | 32                      |                |                               |     |                                    |    |    |                 |       |                    | 4                                                                       | 6     | 2      | 4     | 4      | 4     | 4      | 2     | 2      |        |  |      |       |   |  |  |
|           | Дифференцированные зачеты                             | 10                      |                |                               |     |                                    |    |    |                 |       |                    | 1                                                                       | 2     | 2      | 1     | 2      |       |        | 1     | 1      |        |  |      |       |   |  |  |
|           | КП/КР                                                 | 1                       |                |                               |     |                                    |    |    |                 |       |                    |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |        |  |      | 1     |   |  |  |

Согласовано:

Начальник управления образовательной деятельностью

Заведующий кафедрой технологии производства и переработки с/х продукции



А.Н. Макаревич

А.М. Козина

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

Квалификация БАКАЛАВР

**Приложение 1: элективные модули**  
**направление подготовки 35.03.07 Технология производства и**  
**переработки сельскохозяйственной продукции**  
**направленность (профиль) Биотехнология продуктов питания**

Год приема **2021**

| Код блока | Наименование блоков, дисциплин (модулей)                          | Трудоемкость (зач. ед.) | Переаттестация | Объем контактной работы (час)                        |                                    |    |    |       |     |        | Всего внеауд. СРС | Распределение по семестрам зач.ед./часов контактной (аудиторной) работы |       |        |       |        |       |        |       |        |   |  |   |   |    |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|------------------------------------------------------|------------------------------------|----|----|-------|-----|--------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|---|--|---|---|----|--|--|
|           |                                                                   |                         |                | Всего контактной (аудиторной) работы в т.ч. ауд. СРС | по видам занятий, включая ауд. СРС |    |    | КП/КР | ЭКЗ | 1 курс |                   | 2 курс                                                                  |       | 3 курс |       | 4 курс |       | 5 курс |       |        |   |  |   |   |    |  |  |
|           |                                                                   |                         |                |                                                      | ЛЕК                                | ПЗ | ЛР |       |     | 1 сем  |                   | 2 сем                                                                   | 3 сем | 4 сем  | 5 сем | 6 сем  | 7 сем | 8 сем  | 9 сем | 10 сем |   |  |   |   |    |  |  |
|           |                                                                   |                         |                |                                                      |                                    |    |    |       |     |        |                   |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |   |  |   |   |    |  |  |
| Б1.ЭЛ.1.1 | Интернет-предпринимательство                                      | 2                       |                | 8                                                    | 0                                  | 4  | 4  | 0     |     |        | 64                |                                                                         |       |        |       |        |       | 1      | 2     | 7      |   |  |   |   |    |  |  |
| Б1.ЭЛ.1.2 | Инновационная экономика и технологическое предпринимательство     | 2                       |                | 8                                                    | 0                                  | 4  | 4  | 0     |     |        | 64                |                                                                         |       |        |       |        |       |        | 1     | 2      | 7 |  |   |   |    |  |  |
| Б1.ЭЛ.2.1 | Технохимический и микробиологический контроль пищевых производств | 6                       |                | 20                                                   | 0                                  | 6  | 0  | 14    |     | 36     | 160               |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |   |  | 1 | 6 | 19 |  |  |
| Б1.ЭЛ.2.2 | Контроль качества продукции биотехнологических производств        | 6                       |                | 20                                                   | 0                                  | 6  | 0  | 14    |     | 36     | 160               |                                                                         |       |        |       |        |       |        |       |        |   |  | 1 | 6 | 19 |  |  |

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

Квалификация БАКАЛАВР

## Приложение 2

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей),  
практик, предусмотренных основной образовательной программой  
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
направленность (профиль) Биотехнология продуктов питания**

Год приема 2021

### КУРС 1

|    |                                                             |
|----|-------------------------------------------------------------|
| 1  | IT в профессиональной деятельности                          |
| 2  | Иностранный язык                                            |
| 3  | История                                                     |
| 4  | История развития переработки сельскохозяйственной продукции |
| 5  | Математика                                                  |
| 6  | Микробиология                                               |
| 7  | Общая биология                                              |
| 8  | Общая и неорганическая химия                                |
| 9  | Основы проектной деятельности                               |
| 10 | Правоведение                                                |
| 11 | Психология                                                  |
| 12 | Русский язык и культура речи                                |
| 13 | Физика                                                      |
| 14 | Философия                                                   |
| 15 | Экономика                                                   |
| 16 | Практика учебная                                            |

### КУРС 2

|    |                                                                                          |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | IT в профессиональной деятельности                                                       |
| 2  | Безопасность жизнедеятельности                                                           |
| 3  | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации                                   |
| 4  | Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве |
| 5  | Органическая и биологическая химия                                                       |
| 6  | Основы научных исследований                                                              |
| 7  | Пищевая химия и основы нутрициологии                                                     |
| 8  | Проектный практикум                                                                      |
| 9  | Производство продукции животноводства                                                    |
| 10 | Производство продукции растениеводства                                                   |
| 11 | Экология                                                                                 |
| 12 | Практика учебная                                                                         |

### КУРС 3

|   |                                                      |
|---|------------------------------------------------------|
| 1 | IT в профессиональной деятельности                   |
| 2 | Биологическая безопасность сырья и пищевых продуктов |

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

Квалификация БАКАЛАВР

## Приложение 2

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей),  
практик, предусмотренных основной образовательной программой  
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
направленность (профиль) Биотехнология продуктов питания**

Год приема 2021

### КУРС 3

|    |                                                                             |
|----|-----------------------------------------------------------------------------|
| 3  | Биохимия сельскохозяйственной продукции                                     |
| 4  | Майноры                                                                     |
| 5  | Оборудование пищевых производств с основами проектирования                  |
| 6  | Проектный практикум                                                         |
| 7  | Процессы и аппараты пищевых производств                                     |
| 8  | Теоретические основы биотехнологии                                          |
| 9  | Технология хранения и переработки продукции растениеводства                 |
| 10 | Экономика и организация сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий |
| 11 | Физическая культура и спорт                                                 |
| 12 | Физическая культура и спорт (элективный курс)                               |
| 13 | Практика учебная                                                            |

### КУРС 4

|    |                                                                      |
|----|----------------------------------------------------------------------|
| 1  | IT в профессиональной деятельности                                   |
| 2  | Биотехнология биологически активных веществ                          |
| 3  | Инновационная экономика и технологическое предпринимательство        |
| 4  | Интернет-предпринимательство                                         |
| 5  | Майноры                                                              |
| 6  | Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного происхождения     |
| 7  | Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения |
| 8  | Проектный практикум                                                  |
| 9  | Разработка инновационных продуктов биотехнологических производств    |
| 10 | Технология хранения и переработки продукции животноводства           |
| 11 | Практика производственная                                            |
| 12 | Практика учебная                                                     |

### КУРС 5

|   |                                                                   |
|---|-------------------------------------------------------------------|
| 1 | IT в профессиональной деятельности                                |
| 2 | Контроль качества продукции биотехнологических производств        |
| 3 | Основы генетической инженерии                                     |
| 4 | Проектный практикум                                               |
| 5 | Технохимический и микробиологический контроль пищевых производств |
| 6 | Управление качеством на пищевых предприятиях                      |
| 7 | Практика производственная                                         |

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

Квалификация БАКАЛАВР

## Приложение 2

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей),  
практик, предусмотренных основной образовательной программой  
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
направленность (профиль) Биотехнология продуктов питания**

Год приема 2021

### КУРС 5

|   |                                                       |
|---|-------------------------------------------------------|
| 8 | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 9 | Междисциплинарный курсовой проект                     |

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

Квалификация БАКАЛАВР

**Приложение 3: планируемые результаты обучения  
по образовательной программе  
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
направленность (профиль) Биотехнология продуктов питания**

Страница 1 из 2

Год приема 2021

| Модули     |                                                                                          | Планируемые результаты обучения |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Б1</b>  | <b>Дисциплины (модули)</b>                                                               |                                 |
| <b>Б.О</b> | <b>Обязательная часть</b>                                                                |                                 |
| Б1.О.1     | История                                                                                  | УК-5                            |
| Б1.О.2     | Философия                                                                                | УК-1,УК-5                       |
| Б1.О.3     | Иностранный язык                                                                         | УК-4                            |
| Б1.О.4     | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации                                   | УК-4                            |
| Б1.О.5     | Правоведение                                                                             | УК-2,УК-10                      |
| Б1.О.6     | Экономика                                                                                | УК-2,УК-9                       |
| Б1.О.7     | Психология                                                                               | УК-3,УК-6                       |
| Б1.О.8     | Русский язык и культура речи                                                             | УК-4                            |
| Б1.О.9     | Безопасность жизнедеятельности                                                           | УК-8                            |
| Б1.О.10    | Основы проектной деятельности                                                            | УК-2,УК-3                       |
| Б1.О.11    | IT в профессиональной деятельности                                                       | ОПК-1,ОПК-7,УК-1                |
| Б1.О.12    | Математика                                                                               | ОПК-1                           |
| Б1.О.13    | Физика                                                                                   | ОПК-1                           |
| Б1.О.14    | Общая и неорганическая химия                                                             | ОПК-1                           |
| Б1.О.15    | Общая биология                                                                           | ОПК-1                           |
| Б1.О.16    | Микробиология                                                                            | ОПК-1                           |
| Б1.О.17    | Экология                                                                                 | ОПК-1                           |
| Б1.О.18    | Основы научных исследований                                                              | ОПК-2,ОПК-5                     |
| Б1.О.19    | Органическая и биологическая химия                                                       | ОПК-1                           |
| Б1.О.20    | Производство продукции растениеводства                                                   | ОПК-4                           |
| Б1.О.21    | Производство продукции животноводства                                                    | ОПК-4                           |
| Б1.О.22    | Теоретические основы биотехнологии                                                       | ОПК-4                           |
| Б1.О.23    | Биохимия сельскохозяйственной продукции                                                  | ОПК-1                           |
| Б1.О.24    | Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве | ОПК-3,ОПК-4                     |
| Б1.О.25    | Процессы и аппараты пищевых производств                                                  | ОПК-4                           |
| Б1.О.26    | Технология хранения и переработки продукции растениеводства                              | ОПК-4                           |
| Б1.О.27    | Технология хранения и переработки продукции животноводства                               | ОПК-4                           |
| Б1.О.28    | Экономика и организация сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий              | ОПК-6                           |
| Б1.О.29    | Физическая культура и спорт                                                              | УК-7                            |
| <b>Б.У</b> | <b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>                          |                                 |
| Б1 У 1     | История развития переработки сельскохозяйственной продукции                              | ПК-2                            |

Форма обучения заочная  
 Срок обучения 5 лет  
 Квалификация БАКАЛАВР

**Приложение 3: планируемые результаты обучения**  
**по образовательной программе**  
**направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки**  
**сельскохозяйственной продукции**  
**направленность (профиль) Биотехнология продуктов питания**

Страница 2 из 2

Год приема 2021

| Модули      |                                                                      | Планируемые результаты обучения                                                                             |
|-------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Б1.У.2      | Пищевая химия и основы нутрициологии                                 | ПК-1                                                                                                        |
| Б1.У.3      | Междисциплинарный курсовой проект                                    | ПК-1,ПК-2,ПК-3                                                                                              |
| Б1.У.4      | Разработка инновационных продуктов биотехнологических производств    | ПК-2                                                                                                        |
| Б1.У.5      | Управление качеством на пищевых предприятиях                         | ПК-3                                                                                                        |
| Б1.У.6      | Биологическая безопасность сырья и пищевых продуктов                 | ПК-1                                                                                                        |
| Б1.У.7      | Биотехнология биологически активных веществ                          | ПК-3                                                                                                        |
| Б1.У.8      | Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения | ПК-3                                                                                                        |
| Б1.У.9      | Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного происхождения     | ПК-3                                                                                                        |
| Б1.У.10     | Оборудование пищевых производств с основами проектирования           | ПК-3                                                                                                        |
| Б1.У.11     | Основы генетической инженерии                                        | ПК-1                                                                                                        |
| Б1.У.12     | Проектный практикум                                                  | УК-2,УК-3                                                                                                   |
| Б1.У.13     | Майноры                                                              | ДПК-1                                                                                                       |
| <b>Б.ЭЛ</b> | <b>Элективные дисциплины(модули)</b>                                 |                                                                                                             |
| Б1.ЭЛ.1.1   | Интернет-предпринимательство                                         | УК-2,УК-3,УК-9,УК-10                                                                                        |
| Б1.ЭЛ.1.2   | Инновационная экономика и технологическое предпринимательство        | УК-2,УК-3,УК-9,УК-10                                                                                        |
| Б1.ЭЛ.2.1   | Технохимический и микробиологический контроль пищевых производств    | ПК-3                                                                                                        |
| Б1.ЭЛ.2.2   | Контроль качества продукции биотехнологических производств           | ПК-3                                                                                                        |
| <b>Б2</b>   | <b>Практика</b>                                                      |                                                                                                             |
| Б2.О.1      | Практика учебная                                                     | ОПК-3,ОПК-4,ОПК-5                                                                                           |
| Б2.У.1      | Практика производственная                                            | ПК-1,ПК-2,ПК-3                                                                                              |
| Б2.У.1      | Практика производственная                                            |                                                                                                             |
| <b>Б3</b>   | <b>Государственная итоговая аттестация</b>                           |                                                                                                             |
| Б3.О.1      | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы                | ОПК-1,ОПК-2,ОПК-3,ОПК-4,ОПК-5,ОПК-6,ОПК-7,ПК-1,ПК-2,ПК-3,УК-1,УК-2,УК-3,УК-4,УК-5,УК-6,УК-7,УК-8,УК-9,УК-10 |

Форма обучения **заочная**

Срок обучения **5 лет**

Квалификация **БАКАЛАВР**

**Приложение 4: матрица компетенций  
по образовательной программе  
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
направленность (профиль) Биотехнология продуктов питания**

Страница 1 из 4

Год приема **2021**

| Компетенция | Семестр          | Дисциплина                                                    |
|-------------|------------------|---------------------------------------------------------------|
| УК-1        | 2                | Философия                                                     |
| УК-1        | 3, 4, 5, 6, 7, 8 | ИТ в профессиональной деятельности                            |
| УК-2        | 1                | Правоведение                                                  |
| УК-2        | 2                | Основы проектной деятельности                                 |
| УК-2        | 2                | Экономика                                                     |
| УК-2        | 4, 5, 6, 7, 8, 9 | Проектный практикум                                           |
| УК-2        | 7                | Инновационная экономика и технологическое предпринимательство |
| УК-2        | 7                | Интернет-предпринимательство                                  |
| УК-3        | 1                | Психология                                                    |
| УК-3        | 2                | Основы проектной деятельности                                 |
| УК-3        | 4, 5, 6, 7, 8, 9 | Проектный практикум                                           |
| УК-3        | 7                | Инновационная экономика и технологическое предпринимательство |
| УК-3        | 7                | Интернет-предпринимательство                                  |
| УК-4        | 1                | Русский язык и культура речи                                  |
| УК-4        | 1, 2             | Иностранный язык                                              |
| УК-4        | 3, 4             | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации        |
| УК-5        | 2                | История                                                       |
| УК-5        | 2                | Философия                                                     |
| УК-6        | 1                | Психология                                                    |
| УК-7        | 6                | Физическая культура и спорт                                   |
| УК-8        | 4                | Безопасность жизнедеятельности                                |
| УК-9        | 2                | Экономика                                                     |
| УК-9        | 7                | Инновационная экономика и технологическое предпринимательство |
| УК-9        | 7                | Интернет-предпринимательство                                  |
| УК-10       | 1                | Правоведение                                                  |
| УК-10       | 7                | Инновационная экономика и технологическое предпринимательство |

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

Квалификация БАКАЛАВР

**Приложение 4: матрица компетенций  
по образовательной программе  
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
направленность (профиль) Биотехнология продуктов питания**

Страница 2 из 4

Год приема 2021

|       |                  |                                                                                          |
|-------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-10 | 7                | Интернет-предпринимательство                                                             |
| ОПК-1 | 1                | Математика                                                                               |
| ОПК-1 | 1                | Микробиология                                                                            |
| ОПК-1 | 1                | Общая биология                                                                           |
| ОПК-1 | 2                | Общая и неорганическая химия                                                             |
| ОПК-1 | 2                | Физика                                                                                   |
| ОПК-1 | 3, 4, 5, 6, 7, 8 | ИТ в профессиональной деятельности                                                       |
| ОПК-1 | 3                | Органическая и биологическая химия                                                       |
| ОПК-1 | 4                | Экология                                                                                 |
| ОПК-1 | 5                | Биохимия сельскохозяйственной продукции                                                  |
| ОПК-2 | 3                | Основы научных исследований                                                              |
| ОПК-3 | 2                | Практика учебная: Практика ознакомительная                                               |
| ОПК-3 | 3                | Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве |
| ОПК-3 | 4                | Практика учебная: Практика технологическая                                               |
| ОПК-3 | 6, 7             | Практика учебная: Научно-исследовательская работа                                        |
| ОПК-4 | 2                | Практика учебная: Практика ознакомительная                                               |
| ОПК-4 | 3                | Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве |
| ОПК-4 | 3                | Производство продукции растениеводства                                                   |
| ОПК-4 | 4                | Практика учебная: Практика технологическая                                               |
| ОПК-4 | 4                | Производство продукции животноводства                                                    |
| ОПК-4 | 5                | Процессы и аппараты пищевых производств                                                  |
| ОПК-4 | 6                | Теоретические основы биотехнологии                                                       |
| ОПК-4 | 6                | Технология хранения и переработки продукции растениеводства                              |
| ОПК-4 | 6, 7             | Практика учебная: Научно-исследовательская работа                                        |
| ОПК-4 | 7                | Технология хранения и переработки продукции животноводства                               |
| ОПК-5 | 2                | Практика учебная: Практика ознакомительная                                               |

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

Квалификация БАКАЛАВР

**Приложение 4: матрица компетенций  
по образовательной программе  
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
направленность (профиль) Биотехнология продуктов питания**

Страница 3 из 4

Год приема 2021

|       |                    |                                                                             |
|-------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-5 | 3                  | Основы научных исследований                                                 |
| ОПК-5 | 4                  | Практика учебная: Практика технологическая                                  |
| ОПК-5 | 6, 7               | Практика учебная: Научно-исследовательская работа                           |
| ОПК-6 | 5                  | Экономика и организация сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий |
| ОПК-7 | , 3, 4, 5, 6, 7, 8 | ИТ в профессиональной деятельности                                          |
| ПК-1  | 10                 | Практика производственная: Практика преддипломная                           |
| ПК-1  | 4                  | Пищевая химия и основы нутрициологии                                        |
| ПК-1  | 5                  | Биологическая безопасность сырья и пищевых продуктов                        |
| ПК-1  | 8, 10              | Практика производственная: Практика технологическая                         |
| ПК-1  | 9                  | Междисциплинарный курсовой проект                                           |
| ПК-1  | 9                  | Основы генетической инженерии                                               |
| ПК-2  | 10                 | Практика производственная: Практика преддипломная                           |
| ПК-2  | 2                  | История развития переработки сельскохозяйственной продукции                 |
| ПК-2  | 8                  | Разработка инновационных продуктов биотехнологических производств           |
| ПК-2  | 8, 10              | Практика производственная: Практика технологическая                         |
| ПК-2  | 9                  | Междисциплинарный курсовой проект                                           |
| ПК-3  | 10                 | Практика производственная: Практика преддипломная                           |
| ПК-3  | 6                  | Оборудование пищевых производств с основами проектирования                  |
| ПК-3  | 7                  | Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения        |
| ПК-3  | 8                  | Биотехнология биологически активных веществ                                 |
| ПК-3  | 8                  | Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного происхождения            |
| ПК-3  | 8, 10              | Практика производственная: Практика технологическая                         |
| ПК-3  | 9                  | Контроль качества продукции биотехнологических производств                  |
| ПК-3  | 9                  | Междисциплинарный курсовой проект                                           |
| ПК-3  | 9                  | Технохимический и микробиологический контроль пищевых производств           |
| ПК-3  | 9                  | Управление качеством на пищевых предприятиях                                |

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

Квалификация БАКАЛАВР

**Приложение 4: матрица компетенций  
по образовательной программе  
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
направленность (профиль) Биотехнология продуктов питания**

*Страница 4 из 4*

Год приема 2021

|       |         |         |
|-------|---------|---------|
| ДПК-1 | 5, 6, 7 | Майноры |
|-------|---------|---------|

Форма обучения заочная

Срок обучения 5 лет

Квалификация БАКАЛАВР

**Приложение 5: факультативные дисциплины (модули) и майноры  
по образовательной программе  
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
направленность (профиль) Биотехнология продуктов питания**

*Страница 1 из 1*

Год приема

2021

**Факультативные дисциплины (модули):**

1. Личная эффективность и управление временем
2. Предпринимательство в цифровой экономике
3. Экономическая безопасность

**Майноры:**

1. Брендинг и саморазвитие в цифровой среде
2. Глобальные процессы в современном мире
3. Колористика в профессиональной презентации
4. Конфликт-менеджмент
5. Лидер XXI века и его команда
6. Основы медиаграмотности и продвижения личного бренда
7. Практическое право
8. Программирование и анализ данных на Python
9. Проектирование мультикомфортного коттеджа
10. Проектирование электронных устройств и робототехнических систем на основе микроконтроллерных плат
11. Психологический самоменеджмент
12. Развитие коммуникативных навыков
13. Семейная педагогика
14. Социальный статус и современная речевая культура