

Квалификация - БАКАЛАВР

"Новгородский государственные университет имени Ярослава Мудрого"

Принято на заседании УС НовГУ

по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Биотехнология продуктов питания

организационно-управленческий.

Год приема 2021

Календарный учебный график на нормативный срок обучения

[illegible]

II - каждый семестр разбивается на 2 цикла.

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			СРС в т.ч. ауд. СРС	КР/КП		1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
						ЛЕК	ПЗ	ЛР				1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем								
Б1	Дисциплины (модули)	195		3166	612	899	903	608	378	144	3854	30	378	27	364	27	334	27	348	27	334	24	292	21	208	12	152
	Обязательная часть	117		1858	360	521	607	370	230		2354	30	378	24	322	20	252	21	266	13	154	7	98	1	14	1	14
Б1.О.1	История	2		28		14	14	0	4		44			2	28												
Б1.О.2	Философия	2		28		14	14	0	4		44			2	28												
Б1.О.3	Иностранный язык	4		56		0	56	0	8		88	2	28	2	28												
Б1.О.4	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	4		56		0	56	0	8		88				2	28	2	28									
Б1.О.5	Правоведение	2		28		14	14	0	4		44	2	28														
Б1.О.6	Экономика	2		28		14	14	0	4		44			2	28												
Б1.О.7	Психология	2		28		14	14	0	4		44	2	28														
Б1.О.8	Русский язык и культура речи	2		28		0	28	0	4		44	2	28														
Б1.О.9	Безопасность жизнедеятельности	2		28		14	0	14	4		44						2	28									
Б1.О.10	Основы проектной деятельности	2		28		8	20	0	4		44	1	14	1	14												
Б1.О.11	IT в профессиональной деятельности	8		112		16	48	48	16		176	1	14	1	14	1	14	1	14	1	14	1	14	1	14	1	14
Б1.О.12	Математика	4		78	36	14	28	0	8		66	4	42														
Б1.О.13	Физика	2		28		14	0	14	4		44			2	28												
Б1.О.14	Общая и неорганическая химия	6		106	36	28	14	28	12		110	6	70														
Б1.О.15	Общая биология	6		106	36	28	14	28	12		110	6	70														
Б1.О.16	Микробиология	4		56		28	14	14	8		88	4	56														
Б1.О.17	Экология	2		28		14	14	0	4		44			2	28												

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			СРС в т.ч. ауд. СРС	КР/КП		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс										
						ЛЕК	ПЗ	ЛР				1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем									
Б1.О.18	Основы научных исследований	4		56		14	42	0	8		88			4 дз	56													
Б1.О.19	Органическая и биологическая химия	6		106	36	28	14	28	12		110			6 экз	70													
Б1.О.20	Производство продукции растениеводства	6		106	36	28	14	28	12		110				6 экз	70												
Б1.О.21	Производство продукции животноводства	6		106	36	28	14	28	12		110				6 экз	70												
Б1.О.22	Теоретические основы биотехнологии	6		106	36	28	28	14	12		110					6 экз	70											
Б1.О.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции	5		70		28	14	28	10		110				5 дз	70												
Б1.О.24	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве	4		56		28	14	14	8		88					4 дз	56											
Б1.О.25	Процессы и аппараты пищевых производств	6		106	36	14	28	28	12		110					6 экз	70											
Б1.О.26	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	6		106	36	28	14	28	12		110							6 экз	70									
Б1.О.27	Технология хранения и переработки продукции животноводства	6		106	36	28	14	28	12		110							6 экз	70									
Б1.О.28	Экономика и организация сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий	4		56		28	28	0	8		88								4 зач	56								
Б1.О.29	Физическая культура и спорт	2		28		7	21	0	0		44								2 зач	28								
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	78		1308	252	378	296	238	148	144	1500			3	42	7	82	6	82	14	180	17	194	20	194	11	138	
Б1.У.1	История развития переработки сельскохозяйственной продукции	3		42		28	14	0	6		66			3 зач	42													
Б1.У.2	Пищевая химия и основы нутрициологии	6		106	36	28	14	28	12		110				6 экз	70												
Б1.У.3	Междисциплинарный курсовой проект	4		144		0	0	0	0	144	0												4	кп				
Б1.У.4	Разработка инновационных продуктов биотехнологических производств	6		106	36	28	14	28	12		110												6 экз	70				
Б1.У.5	Управление качеством на пищевых предприятиях	4		56		28	28	0	8		88														4 дз	56		
Б1.У.6	Биологическая безопасность сырья и пищевых продуктов	5		70		28	14	28	10		110					5 дз	70											

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			СРС в т.ч. ауд. СРС	КР/КП		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс									
						ЛЕК	ПЗ	ЛР				1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем								
Б1.У.7	Биотехнология биологически активных веществ	5		70		28	14	28	10		110							5 дз	70								
Б1.У.8	Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения	8		120	36	42	14	28	16		168								8 экз	84							
Б1.У.9	Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного происхождения	6		106	36	28	14	28	12		110								6 экз	70							
Б1.У.10	Оборудование пищевых производств с основами проектирования	6		106	36	28	14	28	12		110							6 экз	70								
Б1.У.11	Основы генетической инженерии	5		92	36	28	14	14	10		88										5 экз	56					
Б1.У.12	Проектный практикум	6		72		0	72	0	12		144				1 зач	12	1 зач	12	1 зач	12	1 зач	12	1 зач	12	1 зач	12	12
Б1.У.13	Майноры	6		84		42	42	0	12		132							2 зач	28	2 зач	28	2 зач	28				
	Элективные дисциплины (модули)	8		134	36	42	28	28	16		154												2	28	6	70	
Б1.Э.1	Физическая культура и спорт (элективный курс)	0		140		0	140	0	0		190	28 зач	28 зач	28 зач	28 зач	28 зач	28										
Б2	Практика	36		16		0	16	0	16		1280		3	2	3	2	3	2	3	2	6	2	9	2	9	4	
Б.О	Обязательная часть	12		8		0	8	0	8		424		3	2	3	2	3	2	3	2							
Б2.О.1	Практика учебная	12		8		0	8	0	8		424		3 дз	2	3 дз	2	3 дз	2	3 дз	2							
Б2.О.1.1	Практика ознакомительная	3		2		0	2	0	2		106		3 дз	2													
Б2.О.1.2	Практика технологическая	3		2		0	2	0	2		106					3 дз	2										
Б2.О.1.3	Научно-исследовательская работа	3		2		0	2	0	2		106				3 дз	2											
Б2.О.1.4	Научно-исследовательская работа	3		2		0	2	0	2		106						3 дз	2									
Б.У	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	24		8		0	8	0	8		856								6	2	9	2	9	4			
Б2.У.1	Практика производственная	24		8		0	8	0	8		856								6 дз	2	9 дз	2	9 дз	4			
Б2.У.1.1	Практика технологическая	6		2		0	2	0	2		214								6 дз	2							

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									
						ЛЕК	ПЗ	ЛР				1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем								
Б2.У.1.2	Практика технологическая	3		2		0	2	0	2		106													3 дз	2		
Б2.У.1.3	Научно-исследовательская работа	9		2		0	2	0	2		322												9 дз	2			
Б2.У.1.4	Практика преддипломная	6		2		0	2	0	2		214													6 дз	2		
Б3	Государственная итоговая аттестация	9		38	36	0	2	0	2		286													9	2		
Б3.О.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	9		38	36	0	2	0	2		286													9 экз	2		
	Факультативные дисциплины (модули)	2		20		10	10		0		52																
	Всего зачетных единиц в семестре	240										30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	
	Аудиторных часов в семестре	2428										378	366	336	350	336	294	210	158								
	Экзамены	17										3	1	3	2	3	2	2	1								
	Зачеты	33										6	7	3	3	3	5	4	2								
	Дифференцированные зачеты	10										1	3	1	3	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

А.Н. Макаревич

А.М. Козина

Форма обучения **очная**

Срок обучения **4 года**

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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
					ЛЕК	ПЗ	ЛР			1 сем		2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Б1.ЭЛ.1.1	Интернет-предпринимательство	2		28	4	14	14	0			44																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											

Форма обучения **очная**
Срок обучения **4 года**
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	Органическая и биологическая химия
10	Основы научных исследований
11	Основы проектной деятельности
12	Правоведение
13	Психология
14	Русский язык и культура речи
15	Физика
16	Философия
17	Экология
18	Экономика
19	Физическая культура и спорт (элективный курс)
20	Практика учебная

КУРС 2

1	IT в профессиональной деятельности
2	Безопасность жизнедеятельности
3	Биологическая безопасность сырья и пищевых продуктов
4	Биохимия сельскохозяйственной продукции
5	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
6	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве
7	Пищевая химия и основы нутрициологии
8	Проектный практикум
9	Производство продукции животноводства
10	Производство продукции растениеводства
11	Процессы и аппараты пищевых производств
12	Теоретические основы биотехнологии

Форма обучения очная
Срок обучения 4 года
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 2

13	Физическая культура и спорт (элективный курс)
14	Практика учебная

КУРС 3

1	IT в профессиональной деятельности
2	Биотехнология биологически активных веществ
3	Майноры
4	Оборудование пищевых производств с основами проектирования
5	Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного происхождения
6	Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения
7	Проектный практикум
8	Технология хранения и переработки продукции животноводства
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 производственная
14	Практика учебная

КУРС 4

1	IT в профессиональной деятельности
2	Инновационная экономика и технологическое предпринимательство
3	Интернет-предпринимательство
4	Контроль качества продукции биотехнологических производств
5	Майноры
6	Основы генетической инженерии
7	Проектный практикум
8	Разработка инновационных продуктов биотехнологических производств
9	Технохимический и микробиологический контроль пищевых производств
10	Управление качеством на пищевых предприятиях
11	Практика производственная
12	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
13	Междисциплинарный курсовой проект

Форма обучения очная
 Срок обучения 4 года
 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
Б1	Дисциплины (модули)	
Б.О	Обязательная часть	
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
Б.У	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б1 У 1	История развития переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-2

Форма обучения **очная**
 Срок обучения **4 года**
 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
Б.ЭЛ	Элективные дисциплины(модули)	
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
Б2	Практика	
Б2.О.1	Практика учебная	ОПК-3,ОПК-4,ОПК-5
Б2.У.1	Практика производственная	ПК-1,ПК-2,ПК-3
Б3	Государственная итоговая аттестация	
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 **очная**
 Срок обучения **4 года**
 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, 3, 4, 5, 6, 7	ИТ в профессиональной деятельности
УК-1	2	Философия
УК-2	1	Правоведение
УК-2	1, 2	Основы проектной деятельности
УК-2	2	Экономика
УК-2	3, 4, 5, 6, 7, 8	Проектный практикум
УК-2	7	Инновационная экономика и технологическое предпринимательство
УК-2	7	Интернет-предпринимательство
УК-3	1	Психология
УК-3	1, 2	Основы проектной деятельности
УК-3	3, 4, 5, 6, 7, 8	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 **очная**
 Срок обучения **4 года**
 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	1	Общая и неорганическая химия
ОПК-1	2, 3, 4, 5, 6, 7	ИТ в профессиональной деятельности
ОПК-1	2	Органическая и биологическая химия
ОПК-1	2	Физика
ОПК-1	2	Экология
ОПК-1	3	Биохимия сельскохозяйственной продукции
ОПК-2	2	Основы научных исследований
ОПК-3	2	Практика учебная: Практика ознакомительная
ОПК-3	3, 5	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ОПК-3	4	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве
ОПК-3	4	Практика учебная: Практика технологическая
ОПК-4	2	Практика учебная: Практика ознакомительная
ОПК-4	3	Производство продукции животноводства
ОПК-4	3	Производство продукции растениеводства
ОПК-4	3, 5	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ОПК-4	4	Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве
ОПК-4	4	Практика учебная: Практика технологическая
ОПК-4	4	Процессы и аппараты пищевых производств
ОПК-4	4	Теоретические основы биотехнологии
ОПК-4	5	Технология хранения и переработки продукции животноводства
ОПК-4	5	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
ОПК-5	2	Основы научных исследований

Форма обучения очная
 Срок обучения 4 года
 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	2	Практика учебная: Практика ознакомительная
ОПК-5	3, 5	Практика учебная: Научно-исследовательская работа
ОПК-5	4	Практика учебная: Практика технологическая
ОПК-6	6	Экономика и организация сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий
ОПК-7	, 2, 3, 4, 5, 6, 7	ИТ в профессиональной деятельности
ПК-1	3	Пищевая химия и основы нутрициологии
ПК-1	4	Биологическая безопасность сырья и пищевых продуктов
ПК-1	6, 8	Практика производственная: Практика технологическая
ПК-1	7	Междисциплинарный курсовой проект
ПК-1	7	Основы генетической инженерии
ПК-1	7	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-1	8	Практика производственная: Практика преддипломная
ПК-2	2	История развития переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-2	6, 8	Практика производственная: Практика технологическая
ПК-2	7	Междисциплинарный курсовой проект
ПК-2	7	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-2	7	Разработка инновационных продуктов биотехнологических производств
ПК-2	8	Практика производственная: Практика преддипломная
ПК-3	5	Биотехнология биологически активных веществ
ПК-3	5	Оборудование пищевых производств с основами проектирования
ПК-3	6	Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного происхождения
ПК-3	6	Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения
ПК-3	6, 8	Практика производственная: Практика технологическая
ПК-3	7	Междисциплинарный курсовой проект
ПК-3	7	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-3	8	Контроль качества продукции биотехнологических производств

Форма обучения очная
Срок обучения 4 года
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

ПК-3	8	Практика производственная: Практика преддипломная
ПК-3	8	Технохимический и микробиологический контроль пищевых производств
ПК-3	8	Управление качеством на пищевых предприятиях
ДПК-1	5, 6, 7	Майноры

Форма обучения очная

Срок обучения 4 года

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