

Форма обучения - очная

Срок обучения - 4 года

Квалификация - БАКАЛАВР

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

"Новгородский государственные университет имени Ярослава Мудрого"

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной
деятельности
Ю.В.Данейкин

Принято на заседании УС НовГУ

8. 04. 2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Биотехнология продуктов питания

Тип(ы) задач профессиональной деятельности

производственно-технологический;

научно-исследовательский;

организационно-управленческий.

Год приема 2022

Календарный учебный график на нормативный срок обучения

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Сводные данные по бюджету времени (в неделях)															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	Теоретич. обучение	Экзам. сессия	Учебная практика	Производств. практика	ВКР	Каникулы	Всего					
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	1	8	15	22	29	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	1	13	20	27	3	10	17	24												
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	31	7	14	21	28	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	30	12	19	26	2	9	16	23	31												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16								17	18			
1																			э	э	э	к																				э	у	у	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	37	4	2			9	52	
2	у	у	у	у	у	у	у	у	у	3 з.ед	у	у	у	у	у	у	у	у	э	э	э	к																					э	у	у	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	37	4	2+2*			9	52
3	у	у	у	у	у	у	у	у	у	3 з.ед	у	у	у	у	у	у	у	у	э	э	э	к																						э	х	х	х	х	к	к	к	к	к	к	к	к	к	37	4	2*	4		7	52
4	х	х	х	х	х	х	х	х	9 зач.ед	х	х	х	х	х	х	х	х	э	э	э	к											х	х	э	п	п	п	п	А В	в	в	в	в	в	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	27	4		6+6*	6	9	52			
																																																					Всего				138	16	4+4*	10+6*	6	34	208	

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: э - СРС и период проведения промежуточной аттестации (экзаменационная сессия); у - практика учебная; х - практика производственная; п - практика преддипломная;

* - практика в распределенном режиме; к - каникулы; в - подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы; А - ликвидация академической задолженности;

П - каждый семестр разбивается на 2 цикла.

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			
						ЛЕК	ПЗ	ЛР				1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем								
Б1	Дисциплины (модули)	195		3180	612	895	909	620	378	144	3840	30	378	27	374	27	334	27	348	29	362	26	320	17	156	12	152
	Обязательная часть	117		1868	360	517	609	382	230		2344	30	378	24	332	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		38		4	22	12	4		34	1	14	1	24												
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 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									
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		1312	252	378	300	238	148	144	1496			3	42	7	82	6	82	16	208	19	222	16	142	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	Биологическая безопасность сырья и пищевых продуктов	5		70		28	14	28	10		110					5 дз	70											
Б1.У.4	Биотехнология биологически активных веществ	5		70		28	14	28	10		110							5 дз	70									
Б1.У.5	Оборудование пищевых производств с основами проектирования	6		106	36	28	14	28	12		110							6 экз	70									
Б1.У.6	Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения	8		120	36	42	14	28	16		168								8 экз	84								

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								
Б1.У.7	Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного происхождения	6		106	36	28	14	28	12		110								6 экз	70							
Б1.У.8	Основы генетической инженерии	5		92	36	28	14	14	10		88											5 экз	56				
Б1.У.9	Разработка инновационных продуктов биотехнологических производств	6		106	36	28	14	28	12		110											6 экз	70				
Б1.У.11	Междисциплинарный курсовой проект	4		148		0	4	0	0	144	-4											4	4 кп				
Б1.У.12	Управление качеством на пищевых предприятиях	4		56		28	28	0	8		88												4 дз	56			
Б1.У.13	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	1 зач
Б1.У.14	Майноры	8		112		56	56	0	16		176							4 дз	56	4 дз	56						
	Элективные дисциплины(модули)	6		106	36	28	14	28	12		110														6	70	
Б1.Э.1	Физическая культура и спорт (элективный курс)	0		140		0	140	0	0		190	зач		зач		зач		зач		зач							
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								
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	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)	6		60		30	30		0		52				2 зач	20		2 зач	20		2 зач	20					
	Всего зачетных единиц в семестре	240										30	30	30	30	32	32	26	30								
	Аудиторных часов в семестре	2442										378	376	336	350	364	322	158	158								
	Экзамены	17										3	1	3	2	3	2	2	1								
	Зачеты	29										6	7	3	3	2	4	2	2								
	Дифференцированные зачеты	12										1	3	1	3	2	1										
	КП/КР	1																1									

Согласовано:

Начальник управления образовательных программ

Заведующий кафедрой технологии производства и переработки с/х продукции



Н.Г. Федотова

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 **2022**

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	Технохимический и микробиологический контроль пищевых производств	6		70	12	28	14	28		36	110											6 экз	70			
Б1.ЭЛ.1.2	Контроль качества продукции биотехнологических производств	6		70	12	28	14	28		36	110											6 экз	70			

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 2022

КУРС 1

1	ИТ 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	ИТ 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 2022

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	Контроль качества продукции биотехнологических производств
3	Основы генетической инженерии
4	Проектный практикум
5	Разработка инновационных продуктов биотехнологических производств
6	Технохимический и микробиологический контроль пищевых производств
7	Управление качеством на пищевых предприятиях
8	Практика производственная
9	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
10	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 2022

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 2022

Модули		Планируемые результаты обучения
Б1.У.2	Пищевая химия и основы нутрициологии	ПК-1
Б1.У.3	Биологическая безопасность сырья и пищевых продуктов	ПК-1
Б1.У.4	Биотехнология биологически активных веществ	ПК-3
Б1.У.5	Оборудование пищевых производств с основами проектирования	ПК-3
Б1.У.6	Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения	ПК-3
Б1.У.7	Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного происхождения	ПК-3
Б1.У.8	Основы генетической инженерии	ПК-1
Б1.У.9	Разработка инновационных продуктов биотехнологических производств	ПК-2
Б1.У.11	Междисциплинарный курсовой проект	ПК-1,ПК-2,ПК-3
Б1.У.12	Управление качеством на пищевых предприятиях	ПК-3
Б1.У.13	Проектный практикум	УК-2,УК-3
Б1.У.14	Майноры	ДПК-1
Б.ЭЛ	Элективные дисциплины(модули)	
Б1.ЭЛ.1.1	Технохимический и микробиологический контроль пищевых производств	ПК-3
Б1.ЭЛ.1.2	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 3

Год приема **2022**

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-3	1	Психология
УК-3	1, 2	Основы проектной деятельности
УК-3	3, 4, 5, 6, 7, 8	Проектный практикум
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-10	1	Правоведение
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

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 3

Год приема **2022**

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
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	ГТ 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

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 3

Год приема 2022

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	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	Практика производственная: Научно-исследовательская работа
ПК-3	8	Контроль качества продукции биотехнологических производств
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	5, 6	Майноры

**Приложение 5: факультативные дисциплины (модули) и майноры
по образовательным программам
бакалавриата и специалитета**

Страница 1 из 1

Год приема

2022

Факультативные дисциплины (модули):

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

Майноры:

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Беспилотные авиационные системы с основами ДЗЗ и ГИС-технологии | 21 | Проектирование интерьера |
| 2 | Взаимодействие педагога с родителями обучающихся | 22 | Проектирование металлических конструкций с использованием программных комплексов информационного моделирования |
| 3 | Деловой протокол и профессиональная юридическая коммуникация | 23 | Проектирование производственных зданий с использованием программных комплексов информационного моделирования |
| 4 | Документационное обеспечение управления и архивное дело | 24 | Промышленные сети и облачные сервисы |
| 5 | Интеллектуальные системы в мехатронике и робототехнике | 25 | Профессиональные коммуникации в политическом дискурсе |
| 6 | Информационные системы и технологии | 26 | Психолого-педагогическая поддержка развития интеллектуально-одаренных детей |
| 7 | Колористика в профессиональной презентации | 27 | Психолого-педагогические основы развития одаренных детей |
| 8 | Конфликт-менеджмент | 28 | Разработка беспилотных авиационных систем и элементов полезной нагрузки |
| 9 | Лаборант химического анализа | 29 | Семейная педагогика |
| 10 | Ландшафтная архитектура | 30 | Тестирование информационных систем |
| 11 | Оператор наземных средств управления БПЛА | 31 | Техническая диагностика и контроль технического состояния автотранспортных средств |
| 12 | Оператор-наладчик станков с числовым программным управлением | 32 | Фотография как элемент графического дизайна |
| 13 | Организация воспитательного процесса | 33 | Эксплуатация, монтаж и управление распределительными электрическими сетями |
| 14 | Организация предпринимательской деятельности в торговле | 34 | Электрические станции, сети и системы |
| 15 | Организация системы обеспечения безопасности дорожного движения | | |
| 16 | Организация туристических услуг и экскурсоведение | | |
| 17 | Охрана культурного наследия | | |
| 18 | Педагогическая конфликтология | | |
| 19 | Правовые и финансовые основы создания бизнеса | | |
| 20 | Преподавание исторических дисциплин | | |