

Учебный план
направление подготовки 19.03.01 Биотехнология
профиль " Пищевая биотехнология "
квалификация бакалавр

Индекс	Наименование	Трудоемкость		Формы контроля		
		Часы	Зач.ед.	Экз.	Зачет	Зачет с оцен.
Б1.Б	Базовая часть					
Б1.Б.1	История	108	3			*
Б1.Б.2	Философия	180	5	*		
Б1.Б.3	Иностранный язык	432	12		*	
Б1.Б.4	Экономика	108	3			*
Б1.Б.5	Информатика	180	5	*	*	
Б1.Б.6	Математика	288	8	*		*
Б1.Б.7	Физика	216	6	*		
Б1.Б.8	Основы биохимии и молекулярной биологии	252	7	*		*
Б1.Б.9	Неорганическая химия	144	4	*		
Б1.Б.10	Органическая химия	144	4	*		
Б1.Б.11	Химия биологически активных веществ	360	10	*	*	
Б1.Б.12	Физическая и коллоидная химия	144	4	*		
Б1.Б.13	Экология	72	2		*	
Б1.Б.14	Общая биология и микробиология	432	12	*		
Б1.Б.15	Инженерная и компьютерная графика	216	6	*		
Б1.Б.16	Механика	144	4	*		
Б1.Б.17	Электротехника и электроника	144	4	*		
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	72	2		*	
Б1.Б.19	Процессы и аппараты биотехнологии	216	6	*		
Б1.Б.20	Основы биотехнологии	252	7	*		
Б1.Б.21	Физическая культура	72	2		*	
	Прикладная физическая культура	328			*	

Б1.В	Вариативная часть					
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины					
Б1.В.ОД.1	Менеджмент	72	2		*	
Б1.В.ОД.2	Маркетинг	72	2		*	
Б1.В.ОД.3	Социология	72	2		*	
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	180	5	*		
Б1.В.ОД.5	Информационные ресурсы в биотехнологии	108	3			*
Б1.В.ОД.6	Информационные системы в биотехнологии	108	3			*
Б1.В.ОД.7	Системы автоматизированного проектирования	108	3			*
Б1.В.ОД.8	Методы оптимизации технологических процессов	108	3			*
Б1.В.ОД.9	Введение в биотехнологию	72	2		*	
Б1.В.ОД.10	Биологическая безопасность продуктов питания	72	2		*	
Б1.В.ОД.11	Гомеостаз и питание	72	2		*	
Б1.В.ОД.12	Пищевая биотехнология	468	13	*		
Б1.В.ОД.13	Экономика и организация биохимического производства	144	4	*		
Б1.В.ОД.14	Метрология, стандартизация и сертификация	108	3	*		
Б1.В.ОД.15	Методы исследований свойств сырья и продуктов питания	216	6	*		
Б1.В.ОД.16	Иностранный язык профессионального общения	432	12			*
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору					
Б1.В.ДВ.1	Культурология	108	3			*
	Деловая этика					
	Логика					
Б1.В.ДВ.2	Компьютерные сети	72	2		*	
	ЕСКД в компьютерной графике					
Б1.В.ДВ.3	Математическое программирование	72	2		*	
	Правовая информатика					
Б1.В.ДВ.4	Экология человека	72	2		*	
	Валеология					

Б1.В.ДВ.5	Методы научных исследований	108	3			*
	Основы научных исследований					
Б1.В.ДВ.6	Технология производства продуктов питания растительного происхождения	360	10	*		
	Технология производства продуктов питания животного происхождения					
Б1.В.ДВ.7	Научные основы производства продуктов питания растительного происхождения	144	4	*		
	Научные основы производства продуктов питания животного происхождения					
Б1.В.ДВ.8	Контроль качества продуктов питания растительного происхождения	108	3		*	
	Контроль качества продуктов питания животного происхождения					
Б1.В.ДВ.9	Проектирование предприятий пищевой промышленности	144	4	*		
	Организация научного эксперимента					
Б2	Практики					
Б2.У	Учебная практика	108	3			
Б2.У.1	Учебная практика	108	3			*
Б2.Н	Научно-исследовательская работа					
Б2.П	Производственная практика	432	12			
Б2.П.1	Производственная практика	216	6			*
Б2.П.2	Преддипломная практика	216	6			*
Б3	Государственная итоговая аттестация	324	9			
ФТД	Факультативы					