

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Саратовский государственный медицинский университет имени В.И. Разумовского"
Министерства здравоохранения Российской Федерации



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 2 от 25.02.25

19.03.01

Направление подготовки: 19.03.01 Биотехнология

Профиль: Биотехнология продуктов функционального, лечебного и профилактического питания

Кафедра: _____

Институт общественного здоровья, здравоохранения и гуманитарных проблем медицины

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки 2025

Форма обучения: очная

Образовательный стандарт № 736

Срок обучения: 4г

10.08.2021

Виды деятельности

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сферах: производства пищевого белка, ферментных препаратов, пребиотиков, пробиотиков, синбиотиков, функциональных пищевых продуктов (включая лечебные, профилактические и детские), пищевых ингредиентов, в том числе витаминов и функциональных смесей; глубокой переработки пищевого сырья; производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности)

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

/ Н.А. Клоктунова/

Директор Института общественного здоровья, здравоохранения
и гуманитарных проблем медицины

/ А.С. Федонников/

Директор Департамента организации образовательной
деятельности

/ С.В. Федюков/

№ ОПК-1	<p>Способен изучать, анализировать, использовать биологические объекты и процессы, основываясь на законах и закономерностях математических, физических, химических и биологических наук и их взаимосвязях</p> <ul style="list-style-type: none"> Б1.Б.6 Прикладная математика Б1.Б.7 Физика Б1.Б.11 Химия биогенных элементов и органических соединений Б1.Б.12 Аналитическая, физическая и коллоидная химия Биохимия Б1.Б.13 Основы биологии и микробиология пищевых продуктов Б1.Б.14 Основы анатомии и физиологии Б1.Б.18 Основы анатомии и физиологии Б1.Б.23 Психология пищевого поведения Б1.Б.25 Физико-химические процессы в технологиях обработки пищевых продуктов Б1.Б.38 Основы иммунологии питания Б1.Б.39 Клиническое питание хирургического больного Б1.Б.40 Основы диетологии и нутрициологии Б1.Б.41 Нейродиетология Б1.Б.42 Особенности питания здоровых и больных детей Б2.П.1 Производственная практика (технологическая) Б3.Д.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2 ОПК-2	<p>Способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ профессиональной информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информативных, компьютерных и сетевых технологий, включая проведение расчетов и моделирование, с учетом основных требований информационной безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> Б1.Б.6 Прикладная математика Б1.Б.8 Информатика Б1.Б.29 Цифровые технологии в индустрии питания и биотехнологии Б1.Б.32 Статистика в пищевой биотехнологии Б2.У.2 Учебная практика: научно-исследовательская работа Б3.Д.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3 ОПК-3	<p>Способен принимать участие в разработке алгоритмов и программ, пригодных для практического применения в сфере своей профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> Б1.Б.22 Экономика в пищевой биотехнологии Б1.Б.29 Цифровые технологии в индустрии питания и биотехнологии Б3.Д.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4 ОПК-4	<p>Способен проектировать отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства на основе применения базовых инженерных и технологических знаний</p> <ul style="list-style-type: none"> Б1.Б.16 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.Б.34 Тепло- и хладотехника

	<ul style="list-style-type: none"> Б1.Б.35 Основы инженерных дисциплин Б1.Б.37 Автоматизация и системы управления биотехнологическими процессами Б1.Б.43 Проектирование и техническое обеспечение предприятий Б2.П.1 Производственная практика (технологическая) Б3.Д.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
5 ОПК-5	<p>Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> Б1.Б.14 Основы биологии и микробиологии пищевых продуктов Б1.Б.16 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.Б.19 Введение в пищевую биотехнологию Б1.Б.37 Автоматизация и системы управления биотехнологическими процессами Б2.П.2 Преддипломная практика Б3.Д.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
6 ОПК-6	<p>Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил</p> <ul style="list-style-type: none"> Б1.Б.4 Менеджмент Б1.Б.9 Безопасность жизнедеятельности Б1.Б.10 Промышленная экология Б1.Б.17 Санитария и гигиена питания Б1.Б.33 Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в пищевой биотехнологии Б3.Д.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
7 ОПК-7	<p>Способен проводить экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы</p> <ul style="list-style-type: none"> Б1.Б.7 Физика Б1.Б.11 Химия биогенных элементов и органических соединений Б1.Б.12 Аналитическая, физическая и коллоидная химия Б1.Б.13 Биохимия Б1.Б.14 Основы биологии и микробиологии пищевых продуктов Б1.Б.24 Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов Б1.Б.36 Основы научных исследований в биотехнологии пищевых систем Б2.П.2 Преддипломная практика Б2.Н.1 Производственная практика: научно-исследовательская работа Б3.Д.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
8 ПК-1	<p>Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <ul style="list-style-type: none"> Б1.В.ОД.1 Технология пищевых добавок и биологически активных веществ Б1.В.ОД.2 Технология продукции функционального назначения

9	ПК-2	<p>Б1.В.ОД.3 Логистика и маркетинг в пищевой биотехнологии</p> <p>Б1.В.ОД.5 Организация производства в индустрии питания и биотехнологии пищевых систем</p> <p>Б1.В.ОД.7 Охрана труда в пищевой биотехнологии</p> <p>Б1.В.ОД.9 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания</p> <p>Б2.П.1 Производственная практика (технологическая)</p> <p>Б2.П.2 Преддипломная практика</p> <p>Б3.Д.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
10	ПК-3	<p>Б1.В.ОД.1 Технология пищевых добавок и биологически активных веществ</p> <p>Б1.В.ОД.2 Технология продукции функционального назначения</p> <p>Б1.В.ОД.4 Биотехнология и технология продукции индустрии питания</p> <p>Б1.В.ОД.5 Организация производства в индустрии питания и биотехнологии пищевых систем</p> <p>Б1.В.ОД.8 Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания</p> <p>Б1.В.ОД.10 Технология пищевых дисперсных систем</p> <p>Б1.В.ДВ.1 Технология пребиотиков, пробиотиков и синбиотиков</p> <p>Б1.В.ДВ.1 Технология ферментных препаратов</p> <p>Б1.В.ДВ.3 Технологии получения пищевых ингредиентов</p> <p>Б1.В.ДВ.3 Технологии получения пищевого белка</p> <p>Б2.П.1 Производственная практика (технологическая)</p> <p>Б3.Д.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

11 УК-1	<p>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>
<p>Б1.Б.3 Б1.Б.6 Б1.Б.28 Б2.У.1 Б2.У.2 Б3.Д.1</p>	<p>Философия Прикладная математика Социология Учебная практика (ознакомительная) Учебная практика: научно-исследовательская работа Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
12 УК-2	<p>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
<p>Б1.Б.15 Б1.Б.17 Б1.Б.20 Б1.В.ОД.7 Б3.Д.1</p>	<p>Обучение служением Санитария и гигиена питания Правоведение Охрана труда в пищевой биотехнологии Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
13 УК-3	<p>Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>
<p>Б1.Б.5 Б1.Б.15 Б1.Б.28 Б3.Д.1</p>	<p>Психология Обучение служением Социология Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
14 УК-4	<p>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>
<p>Б1.Б.1 Б1.Б.26 Б3.Д.1</p>	<p>Иностранный язык Русский язык в профессиональной деятельности Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
15 УК-5	<p>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>
<p>Б1.Б.3 Б1.Б.27 Б1.Б.30 Б1.Б.31 Б3.Д.1</p>	<p>Философия Этикет в культуре гостеприимства и делового общения Основы российской государственности История России Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
16 УК-6	<p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>
<p>Б1.Б.5 Б1.Б.15 Б3.Д.1</p>	<p>Психология Обучение служением Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

17 УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.Б.21	Физическая культура и спорт
18 УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Б1.Б.2	Основы военной подготовки
Б1.Б.9	Безопасность жизнедеятельности
Б1.В.ОД.7	Охрана труда в пищевой биотехнологии
Б2.П.1	Производственная практика (технологическая)
Б2.П.2	Преддипломная практика
Б2.Н.1	Производственная практика: научно-исследовательская работа
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
19 УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Б1.Б.4	Менеджмент
Б1.Б.22	Экономика в пищевой биотехнологии
Б1.Б.32	Статистика в пищевой биотехнологии
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
20 УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
Б1.Б.20	Правоведение
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Код

Наименование кафедры

1	Философии, гуманитарных наук и психологии
2	Экономики и управления здравоохранением и фармацевцией
3	Иностранных языков
4	Педагогике, образовательных технологий и профессиональной коммуникации
5	Физического воспитания
7	Общей биологии, фармакогнозии и ботаники
8	Микробиологии, вирусологии и иммунологии
9	Общей, биоорганической и фармацевтической химии
10	Биохимии и клинической лабораторной диагностики
11	Биофизики и цифровых технологий
12	Мобилизационной подготовки здравоохранения и медицины катастроф
13	Нормальной физиологии им. И.А. Чувского
19	Общей гигиены и экологии
21	Общественного здоровья и здравоохранения (с курсами правоведения, истории медиц)
25	Неврологии им. К.Н. Третьякова
36	Терапии, гастроэнтерологии и пульмонологии
38	Клинической иммунологии и аллергологии им. проф. Н.Г. Астафьевой
39	Русского и латинского языков
43	Профилактики детских болезней, детской эндокринологии и диабетологии
51	Факультетской хирургии и онкологии
76	Фармацевтической технологии и биотехнологии