

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол №. от 24.03.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров
Направление подготовки: 19.03.01 Биотехнология



А.В. Еремин

2026 г.

19.03.01

Профиль: Биотехнология продуктов функционального, лечебного и профилактического питания

Институт общественного здоровья, здравоохранения и гуманитарных проблем медицины

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: очная

Срок обучения: 4е

Год начала подготовки

2026

Образовательный стандарт

№ 736

10.08.21

Виды профессиональной 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

А.А. Клоктунова

Директор Института общественного здоровья, здравоохранения и гуманитарных проблем медицины

А.С. Федоников

Директор Департамента организации образовательной деятельности

С.В. Федюков

1. Календарный учебный график. Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология (очная форма) 2026-2027 учебный год

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
	31-04	07-11	14-18	21-25	28-02	05-09	12-16	19-23	26-30	02-06	09-13	16-20	23-27	30-04	07-11	14-18	21-25	28-01	04-08	11-15	18-22	25-29	01-05	08-12	15-19	22-26	01-05	08-12	15-19	22-26	29-02	05-09	12-16	19-23	26-30	03-07	10-14	17-21	24-28	31-04	07-11	14-18	21-25	28-02	05-09	12-16	19-23	26-30	02-06	09-13	16-20	23-27	30-03							
I	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	53							
II																																																												
III																																																												
IV																																																												

2. Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
Э	18	18 1/5	36 1/5	17 1/5	18 1/5	35 2/5	17 1/5	16 1/5	33 2/5	17 1/5	9	26 1/5	131 1/5
Э	1 1/5	1 4/5	3	2	1 4/5	3 4/5	2	2	4	2	1	3	13 4/5
Н											2	2	2
П								4	4				4
П											4	4	4
У		2	2										2
У				2	2								2
Д											6	6	6
К	1	7 2/5	8 2/5	1	7 2/5	8 2/5	1	7 1/5	8 1/5	1	7 2/5	8 2/5	33 2/5
В	1 3/5	1	2 3/5	1 3/5	1	2 3/5	1 3/5	1	2 3/5	1 3/5	1	2 3/5	10 2/5
Итого	21 4/5	30 2/5	52 1/5	21 4/5	30 2/5	52 1/5	21 4/5	30 2/5	52 1/5	21 4/5	30 2/5	52 1/5	208 4/5

Директор ВШБПС *Симонова ЧВ*

№ ОПК-1	Б1.Б.6 Б1.Б.7 Б1.Б.11 Б1.Б.12 Б1.Б.13 Б1.Б.14 Б1.Б.18 Б1.Б.23 Б1.Б.25 Б1.Б.38 Б1.Б.39 Б1.Б.40 Б1.Б.41 Б1.Б.42 Б2.П.1 Б3.Д.1 ФТД.1 ФТД.2	Способен изучать, анализировать, использовать биологические объекты и процессы, основываясь на законах и закономерностях математических, физических, химических и биологических наук и их взаимосвязях Прикладная математика Физика Химия биогенных элементов и органических соединений Аналитическая, физическая и коллоидная химия Биохимия Основы биологии и микробиология пищевых продуктов Основы анатомии и физиологии Психология пищевого поведения Физико-химические процессы в технологиях обработки пищевых продуктов Основы иммунологии питания Клиническое питание хирургического больного Основы диетологии и нутрициология Нейродиетология Особенности питания здоровых и больных детей Производственная практика (технологическая) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Нутригиномика Нутриметабономика
2 ОПК-2	Б1.Б.6 Б1.Б.8 Б1.Б.29 Б1.Б.32 Б2.У.2 Б3.Д.1	Способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ профессиональной информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием моделирования, с учетом основных требований информационной безопасности Прикладная математика Информатика Цифровые технологии в индустрии питания и биотехнологии Статистика в пищевой биотехнологии Учебная практика: научно-исследовательская работа Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3 ОПК-3	Б1.Б.22 Б1.Б.29 Б3.Д.1	Способен принимать участие в разработке алгоритмов и программ, пригодных для практического применения в сфере своей профессиональной деятельности Экономика в пищевой биотехнологии Цифровые технологии в индустрии питания и биотехнологии Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
4 ОПК-4	Б3.Д.1	Способен проектировать отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства на основе применения базовых инженерных и технологических знаний

	<p>Б1.Б.16 Б1.Б.34 Б1.Б.35 Б1.Б.37 Б1.Б.43 Б2.П.1 Б3.Д.1</p> <p>Процессы и аппараты пищевых производств Тепло- и холодильника Основы инженерных дисциплин Автоматизация и системы управления биотехнологическими процессами Проектирование и техническое обеспечение предприятий Производственная практика (технологическая) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>5 ОПК-5</p> <p>Б1.Б.14 Б1.Б.15 Б1.Б.16 Б1.Б.19 Б1.Б.37 Б2.П.2 Б3.Д.1</p>	<p>Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции</p> <p>Основы биологии и микробиология пищевых продуктов Холодильные технологии пищевых продуктов Процессы и аппараты пищевых производств Введение в пищевую биотехнологию Автоматизация и системы управления биотехнологическими процессами Преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>6 ОПК-6</p> <p>Б1.Б.4 Б1.Б.10 Б1.Б.17 Б1.Б.33 Б3.Д.1</p>	<p>Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил</p> <p>Менеджмент Промышленная экология Санитария и гигиена питания Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в пищевой биотехнологии Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>7 ОПК-7</p> <p>Б1.Б.7 Б1.Б.11 Б1.Б.12 Б1.Б.13 Б1.Б.14 Б1.Б.24 Б1.Б.36 Б2.П.2 Б2.Н.1 Б3.Д.1</p>	<p>Способен проводить экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применять математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы</p> <p>Физика Химия биогенных элементов и органических соединений Аналитическая, физическая и коллоидная химия Биохимия Основы биологии и микробиология пищевых продуктов Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов Основы научных исследований в биотехнологии пищевых систем Преддипломная практика Производственная практика: научно-исследовательская работа Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

8	<p>ПК-1</p> <p>Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>
<p>Б1.В.ОД.1 Б1.В.ОД.2 Б1.В.ОД.3 Б1.В.ОД.4 Б1.В.ОД.5 Б1.В.ОД.6 Б1.В.ОД.7 Б1.В.ОД.8 Б1.В.ОД.10 Б1.В.ДВ.1.1 Б1.В.ДВ.1.2 Б1.В.ДВ.2.1 Б1.В.ДВ.2.2 Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2 Б2.П.1 Б2.Н.1 Б3.Д.1</p>	<p>Технология пищевых добавок и биологически активных веществ</p> <p>Технология продукции функционального назначения</p> <p>Логистика и маркетинг в пищевой биотехнологии</p> <p>Биотехнология и технология продукции индустрии питания</p> <p>Организация производства в индустрии питания и биотехнологии пищевых систем</p> <p>Оборудование предприятий в пищевой биотехнологии</p> <p>Охрана труда в пищевой биотехнологии</p> <p>Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания</p> <p>Технология пищевых дисперсных систем</p> <p>Технология ферментных препаратов</p> <p>Молекулярная биология</p> <p>Клеточные технологии</p> <p>Технологии получения пищевых ингредиентов</p> <p>Технологии получения пищевого белка</p> <p>Производственная практика (технологическая)</p> <p>Производственная практика: научно-исследовательская работа</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
9	<p>ПК-2</p> <p>Способен управлять качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>
<p>Б1.В.ОД.5 Б1.В.ОД.9 Б2.П.1 Б2.П.2 Б3.Д.1</p>	<p>Организация производства в индустрии питания и биотехнологии пищевых систем</p> <p>Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания</p> <p>Производственная практика (технологическая)</p> <p>Преддипломная практика</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
10	<p>ПК-3</p> <p>Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>
<p>Б1.Б.43 Б1.В.ОД.1 Б1.В.ОД.2 Б1.В.ОД.4 Б1.В.ОД.5 Б1.В.ОД.8 Б1.В.ОД.10 Б1.В.ДВ.1.1</p>	<p>Проектирование и техническое обеспечение предприятий</p> <p>Технология пищевых добавок и биологически активных веществ</p> <p>Технология продукции функционального назначения</p> <p>Биотехнология и технология продукции индустрии питания</p> <p>Организация производства в индустрии питания и биотехнологии пищевых систем</p> <p>Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания</p> <p>Технология пищевых дисперсных систем</p> <p>Технология пребиотиков, пробиотиков и синбиотиков</p>

	<p>Б1.В.ДВ.1.2 Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2 Б2.П.1 Б3.Д.1</p>	<p>Технология ферментных препаратов Технологии получения пищевых ингредиентов Технологии получения пищевого белка Производственная практика (технологическая) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
11	<p>УК-1</p> <p>Б1.Б.3 Б1.Б.6 Б1.Б.28 Б2.У.1 Б2.У.2 Б3.Д.1</p>	<p>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>Философия Прикладная математика Социология</p> <p>Учебная практика (ознакомительная) Учебная практика: научно-исследовательская работа Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
12	<p>УК-2</p> <p>Б1.Б.15</p>	<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>Обучение служением</p> <p>Санитария и гигиена питания Правоведение Охрана труда в пищевой биотехнологии Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
13	<p>УК-3</p> <p>Б1.Б.5 Б1.Б.15 Б1.Б.28 Б3.Д.1</p>	<p>Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>Психология Обучение служением Социология Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
14	<p>УК-4</p> <p>Б1.Б.1 Б1.Б.26 Б3.Д.1</p>	<p>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>Иностранный язык Русский язык в профессиональной деятельности Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
15	<p>УК-5</p> <p>Б1.Б.3 Б1.Б.27 Б1.Б.30 Б1.Б.31</p>	<p>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>Философия Этикет в культуре гостеприимства и делового общения Основы российской государственности История России</p>

	Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
16	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	Б1.Б.5 Б1.Б.15 Б3.Д.1	Психология Обучение служением Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
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	Эффективные курсы по физической культуре - адаптационная дисциплина 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 Б1.Б.9 Б1.В.ОД.7 Б2.П.1 Б2.П.2 Б2.Н.1 Б3.Д.1	Основы военной подготовки Безопасность жизнедеятельности Охрана труда в пищевой биотехнологии Производственная практика (технологическая) Преддипломная практика Производственная практика: научно-исследовательская работа Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
19	УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
	Б1.Б.4 Б1.Б.22 Б1.Б.32 Б3.Д.1	Менеджмент Экономика в пищевой биотехнологии Статистика в пищевой биотехнологии Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
20	УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
	Б1.Б.20 Б3.Д.1	Правоведение 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	Педагогики, 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	Пропедевтики детских болезней, детской эндокринологии и диабетологии
51	Факкультетской хирургии и онкологии
76	Фармацевтической технологии и биотехнологии