

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 3 от 24.03.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров



Еремин А.В.

2026 г.

19.03.01

Направление подготовки: 19.03.01 Биотехнология

Профиль: Биотехнология продуктов функционального, лечебного и профилактического питания

Институт общественного здоровья, здравоохранения и гуманитарных проблем медицины

Квалификация: бакалавр
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 4г 6м

Год начала подготовки 2026
Образовательный стандарт № 736
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. Клохтунова/

Директор Института общественного здоровья,
здравоохранения и гуманитарных проблем
медицины

 /А.С. Федонников/

Директор Департамента организации
образовательной деятельности

 /С.В. Федюков/

№ ОПК-1	Способен изучать, анализировать, использовать биологические объекты и процессы, основываясь на законах и закономерностях математических, физических, химических и биологических наук и их взаимосвязях
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	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 Нутригеномика Нутриметабомика
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 информальной 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
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
ОПК-4	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, применяя 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 пребиотиков, пробиотиков и синбиотиков</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>

Б1.В.ДВ.1.2 Б1.В.ДВ.3.1 Б1.В.ДВ.3.2 Б2.П.1 Б3.Д.1	Технологи́я ферментных препаратов Технологи́я получения пищевых ингредиентов Технологи́я получения пищевого белка Производственная практика (технологическая) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Б1.Б.3 Б1.Б.6 Б1.Б.28 Б2.У.1 Б2.У.2 Б3.Д.1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач Философия Прикладная математика Социология Учебная практика (ознакомительная) Учебная практика: научно-исследовательская работа Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Б1.Б.15 Б1.Б.17 Б1.Б.20 Б1.В.ОД.7 Б3.Д.1	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Обучение служебным Санитария и гигиена питания Правоведение Охрана труда в пищевой биотехнологии Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Б1.Б.5 Б1.Б.15 Б1.Б.28 Б3.Д.1	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде Психология Обучение служебным Социология Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Б1.Б.1 Б1.Б.26 Б3.Д.1	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) Иностранный язык Русский язык в профессиональной деятельности Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Б1.Б.3 Б1.Б.27 Б1.Б.30 Б1.Б.31	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах Философия Этикет в культуре гостеприимства и делового общения Основы российской государственности История России

	Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
16	УК-6	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	Б1.Б.5 Б1.Б.15 Б3.Д.1	<p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>Психология</p> <p>Обучение служением</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
17	УК-7	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	Б1.Б.21	<p>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Физическая культура и спорт</p> <p>Элективные курсы по физической культуре - адаптационная дисциплина</p>
18	УК-8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	Б1.Б.2 Б1.Б.9 Б1.В.ОД.7 Б2.П.1 Б2.П.2 Б2.Н.1 Б3.Д.1	<p>Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности устойчивые условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения и военных конфликтов</p> <p>Основы военной подготовки</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Охрана труда в пищевой биотехнологии</p> <p>Производственная практика (технологическая)</p> <p>Преддипломная практика</p> <p>Производственная практика: научно-исследовательская работа</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
19	УК-9	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	Б1.Б.4 Б1.Б.22 Б1.Б.32 Б3.Д.1	<p>Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p>Менеджмент</p> <p>Экономика в пищевой биотехнологии</p> <p>Статистика в пищевой биотехнологии</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
20	УК-10	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
	Б1.Б.20 Б3.Д.1	<p>Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p> <p>Правоведение</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
*		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	Факультетской хирургии и онкологии
76	Фармацевтической технологии и биотехнологии