C=RU, S=Ставропольский край, L=г. Ставрополь, T=проректор по учебной работе, OU=ректорат, O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ""", СНИЛС=15230589951, ИНН=263411176761, E=s.a.maksimovich@stgau.ru, G=Светлана Александровна, SN=Максимович, CN=Максимович Светлана Александровна

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО "Ставропольский государственный аграрный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ *Максимович С.А.*

20 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 4 от 29.04.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.01

19.03.01 Биотехнология

Профиль: Биотехнология продуктов питания
Кафедра: Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Институт: Институт ветеринарии и биотехнологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования: 4 г.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 736 от 10.08.2021

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.004	СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Основной	*Типы задач профессиональной деятельности*
+	производственно-технологический

СОГЛАСОВАНО

Руководитель центра управления учебным процессом _____ */ Тунина Н. А./*

Директор института _____ */ Скрипкин В.С. /*

Заведующий кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции _____ */ Шлыков С.Н./*

Руководитель ОП _____ */ Скорбина Е.А./*

План Учебный план бакалавриата '19.03.01-набор_2026-Биотехнология.plx', код направления 19.03.01, профиль : Биотехнология продуктов питания, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад.часов						Курс 1										Курс 2										Курс 3										Курс 4									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Интер часы	з.е.	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Контроль	Контроль пр. подгот	з.е.	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Контроль	Контроль пр. подгот	з.е.	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Контроль	Контроль пр. подгот	з.е.	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Контроль	Контроль пр. подгот
Блок 1.Дисциплины (модули)							195	195	7348	7348	4486	2070	792	704	52	422		144		684		696		144		50	362				804		492		252		45	326				636		406		252		48	364				744		476		144	
Обязательная часть							155	155	5908	5908	3622	1710	576	584	52	422		144		684		696		144		46	338				750		462		216		27	214				366		248		144		30	224				480		304		72	
+	Б1.О.01	История России		23			4	4	144	144	116	28		20	2	22				36		14				2	22				36		14																									
+	Б1.О.02	Философия		4			2	2	72	72	48	24		10												2	24				24		24																									
+	Б1.О.03	Основы российской государственности		1			2	2	72	72	60	12		10	2	24				36		12																																					
+	Б1.О.04	Иностранный язык	2	1			4	4	144	144	78	30	36	12	4					78		30		36																																			
+	Б1.О.05	Культура речи и деловое общение		1			2	2	72	72	44	28		10	2	20				24		28																																					
+	Б1.О.06	Правоведение и гражданская позиция		6			2	2	72	72	48	24		10																								2	24				24		24												
+	Б1.О.07	**Экономика и управление**		**1126**			8	**8**	**288**	**288**	**180**	**108**		**40**	**6**	**60**				**72**		**84**																**2**	**24**				**24**		**24**												
+	Б1.О.07.01	Экономика		1			2	2	72	72	44	28		10	2	20				24		28																																					
+	Б1.О.07.02	Финансовая грамотность		1			2	2	72	72	44	28		10	2	20				24		28																																					
+	Б1.О.07.03	Менеджмент		2			2	2	72	72	44	28		10	2	20				24		28																																					
+	Б1.О.07.04	Экономика и организация производства биотехнологических предприятий		6			2	2	72	72	48	24		10																								2	24				24		24												
+	Б1.О.08	Экология		2			2	2	72	72	44	28		10	2	20				24		28																																					
+	Б1.О.09	Психология профессионально-личностного развития		2			2	2	72	72	44	28		10	2	20				24		28																																					
+	Б1.О.10	**Безопасность жизнедеятельности и военная подготовка**		**12**			4	**4**	**144**	**144**	**88**	**56**		**20**	**4**	**40**				**48**		**56**																																					
+	Б1.О.10.01	Безопасность жизнедеятельности		1			2	2	72	72	44	28		10	2	20				24		28																																					
+	Б1.О.10.02	Основы военной подготовки		2			2	2	72	72	44	28		10	2	20				24		28																																					
+	Б1.О.11	**Цифровые технологии в профессиональной деятельности**		**27**			5	**5**	**180**	**180**	**118**	**62**		**20**	**2**	**20**				**24**		**28**																																	**3**	**20**				**54**		**34**			
+	Б1.О.11.01	Информационные технологии		2			2	2	72	72	44	28		10	2	20				24		28																																					
+	Б1.О.11.02	Основы программирования и моделирования в биотехнологическом производстве		7			3	3	108	108	74	34		10																																							3	20				54		34			
+	Б1.О.12	**Проектная работа**	**7**	**335**			9	**9**	**324**	**324**	**194**	**94**	**36**	**36**												**3**	**24**				**48**		**36**				**2**	**24**				**24**		**24**				**4**	**20**				**54**		**34**		**36**	
+	Б1.О.12.01	Проектная деятельность		3			2	2	72	72	48	24		10												2	24				24		24																									
+	Б1.О.12.02	Технологическое предпринимательство		5			2	2	72	72	48	24		10																								2	24				24		24												
+	Б1.О.12.03	Общественный проект "Обучение служением"		3			1	1	36	36	24	12		6												1					24		12																									
+	Б1.О.12.04	Инновации в пищевой промышленности	7				4	4	144	144	74	34	36	10																																						4	20				54		34		36	
+	Б1.О.13	Введение в профессиональную деятельность		12			4	4	144	144	88	56		20	4	40				48		56																																					
+	Б1.О.14	**Естественнонаучная подготовка**	**1**	**12335**			19	**19**	**684**	**684**	**418**	**194**	**72**	**60**	**10**	**72**		**48**		**94**		**110**		**36**		**7**	**48**				**108**		**60**		**36**		**2**	**24**				**24**		**24**												
+	Б1.О.14.01	Математическое моделирование и обработка данных		2			3	3	108	108	72	36		10	3	32				40		36																																					
+	Б1.О.14.02	Физика	1				4	4	144	144	68	40	36	10	4	20		48				40		36																																			
+	Б1.О.14.03	Культура клеток и тканей		1			3	3	108	108	74	34		10	3	20				54		34																																					
+	Б1.О.14.04	Микробиология в биотехнологии		3			3	3	108	108	78	30		10												3	24				54		30																									
+	Б1.О.14.05	Фармакология и токсикология биологически активных веществ		3			4	4	144	144	78	30	36	10												4	24				54		30		36																					
+	Б1.О.14.06	Аналитические методы в пищевой биотехнологии		5			2	2	72	72	48	24		10																								2	24				24		24												
+	Б1.О.15	**Химия**	**14**	**125**			14	**14**	**504**	**504**	**312**	**120**	**72**	**50**	**7**	**60**		**96**				**60**		**36**		**4**	**24**				**54**		**30**				**3**	**24**				**54**		**30**												
+	Б1.О.15.01	Неорганическая химия	1				3	3	108	108	52	20	36	10	3	20		32				20		36																																			
+	Б1.О.15.02	Аналитическая химия		2			2	2	72	72	52	20		10	2	20		32				20																																					
+	Б1.О.15.03	Органическая химия		1			2	2	72	72	52	20		10	2	20		32				20																																					
+	Б1.О.15.04	Основы пищевой химии	4				4	4	144	144	78	30	36	10												4	24				54		30		36																					
+	Б1.О.15.05	Химия природных соединений		5			3	3	108	108	78	30		10																								3	24				54		30												
+	Б1.О.16	**Проектирование и оборудование технологических объектов**	**45**	**7**		**5**	11	**11**	**396**	**396**	**234**	**90**	**72**	**30**												**4**	**24**				**54**		**30**		**36**		**4**	**24**				**54**		**30**		**36**		**3**	**24**				**54**		**30**			
+	Б1.О.16.01	Основы коммерциализации технологических достижений		7			3	3	108	108	78	30		10																																							3	24				54		30			
+	Б1.О.16.02	Оборудование и автоматизация биотехнологических процессов	4				4	4	144	144	78	30	36	10												4	24				54		30		36																					
+	Б1.О.16.03	Основы проектирования предприятий биотехнологической промышленности	5			5	4	4	144	144	78	30	36	10																								4	24				54		30		36												
+	Б1.О.17	**Управление качеством и безопасностью пищевой продукции**	**458**	**378**		**8**	21	**21**	**756**	**756**	**464**	**184**	**108**	**60**												**7**	**48**				**108**		**60**		**36**		**4**	**24**				**54**		**30**		**36**		**10**	**68**				**162**		**94**		**36**	
+	Б1.О.17.01	Санитария и гигиена в биотехнологии		3			3	3	108	108	78	30		10												3	24				54		30																									
+	Б1.О.17.02	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		8			3	3	108	108	78	30		10																																						3	24				54		30			
+	Б1.О.17.03	Пищевая безопасность	4				4	4	144	144	78	30	36	10												4	24				54		30		36																					
+	Б1.О.17.04	Управление системами ХАССП для обеспечения безопасности пищевых продуктов	8			8	4	4	144	144	78	30	36	10																																						4	24				54		30		36	
+	Б1.О.17.05	Методы контроля качества сырья и готовой пищевой продукции	5				4	4	144	144	78	30	36	10																								4	24				54		30		36												
+	Б1.О.17.06	Сенсорика пищевых продуктов		7			3	3	108	108	74	34		10																																						3	20				54		34			
+	Б1.О.18	**Общая биотехнология**	**2334**	**488**			23	**23**	**828**	**828**	**512**	**208**	**108**	**70**	**4**	**20**				**54**		**34**		**36**		**14**	**96**				**216**		**120**		**72**																				**5**	**48**				**78**		**54**			
+	Б1.О.18.01	Основы биохимии и молекулярной биологии	3				4	4	144	144	78	30	36	10												4	24				54		30		36																					
+	Б1.О.18.02	Ферментативные процессы в пищевой промышленности	2				4	4	144	144	74	34	36	10	4	20				54		34		36																																			
+	Б1.О.18.03	Биоинжиниринг живых систем		8			3	3	108	108	78	30		10																																						3	24				54		30			
+	Б1.О.18.04	Биосинтез и биотрансформация	3				3	3	108	108	78	30		10												3	24				54		30																									
+	Б1.О.18.05	Основы биотехнологии	4				4	4	144	144	78	30	36	10												4	24				54		30		36																					
+	Б1.О.18.06	Генная инженерия		4			3	3	108	108	78	30		10												3	24				54		30																									
+	Б1.О.18.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)**		**8**			2	**2**	**72**	**72**	**48**	**24**		**10**																																						**2**	**24**				**24**		**24**			
+	Б1.О.18.ДВ.01.0	Биотехнология белковых и биологически активных веществ		8			2	2	72	72	48	24		10																																						2	24				24		24			
-	Б1.О.18.ДВ.01.0	Пищевая биоиндустрия		8			2	2	72	72	48	24		10																																						2	24				24		24			
+	Б1.О.19	Промышленное производство биологически активных веществ	6				4	4	144	144	78	30	36	10																																															
+	Б1.О.20	Нормативно-техническая документация и патентное право в биотехнологии		8			2	2	72	72	48	24		10																																						2	24				24		24			
+	Б1.О.21	Современные тенденции и исследования в биотехнологии		7			3	3	108	108	74	34		10																																						3	20				54		34			
+	Б1.О.22	Протеиновые технологии и инновационные заменители мяса	6				4	4	144	144	76	32	36	10																																														

План Учебный план бакалавриата '19.03.01-набор_2026-Биотехнология.plx', код направления 19.03.01, профиль : Биотехнология продуктов питания, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад.часов						Курс 1												Курс 2												Курс 3												Курс 4											
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Интер часы	з.е.	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Контроль	Контроль пр. подгот	з.е.	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Контроль	Контроль пр. подгот	з.е.	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Контроль	Контроль пр. подгот	з.е.	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	СР	СР пр. подгот	Контроль	Контроль пр. подгот
+	Б1.О.23	Пищевые добавки в биотехнологическом производстве		4			2	2	72	72	60	12		10												2	24				36		12																												
+	Б1.О.24	Физическая культура и спорт		13			2	2	72	72	12	60		12	1	4				2		30				1	4				2		30																												
+	Б1.О.25	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		124					328	328	184	144		24						120		98									64		46																												
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							40	40	1440	1440	864	360	216	120												4	24				54		30		36		18	112				270		158		108		18	140				264		172		72	
+	Б1.В.01	Биотехнология переработки вторичного сырья		7			3	3	108	108	74	34		10																																																					
+	Б1.В.02	Проектирование инновационных биотехнологических процессов	8				4	4	144	144	78	30	36	10																																																	
+	Б1.В.03	Биотехнология органических продуктов питания	5				4	4	144	144	78	30	36	10																								4	24				54		30		36														
+	Б1.В.04	Технологии обработки, сохранения и упаковки пищевых продуктов		5			3	3	108	108	78	30		10																								3	24				54		30														
+	Б1.В.05	Биотехнология функциональных продуктов	6			6	4	4	144	144	74	34	36	10																								4	20				54		34		36												
+	Б1.В.06	Биотехнология молочных и мясных продуктов питания	6			6	4	4	144	144	74	34	36	10																								4	20				54		34		36												
+	Б1.В.07	Биотехнология растительных продуктов питания	7			7	4	4	144	144	78	30	36	10																																														
+	Б1.В.08	Технология производства функциональных напитков		5			3	3	108	108	78	30		10																								3	24				54		30														
+	Б1.В.09	Биотехнология утилизации отходов сельского хозяйства и пищевых производств	4				4	4	144	144	78	30	36	10												4	24				54		30		36																												
+	Б1.В.10	Маркетинговые исследования в биотехнологии		7			3	3	108	108	78	30		10																																																
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**		**7**			2	**2**	**72**	**72**	**48**	**24**		**10**																																																
+	Б1.В.ДВ.01.01	Генномодифицированное пищевое сырье и продукты питания		7			2	2	72	72	48	24		10																																															
-	Б1.В.ДВ.01.02	Биотехнологии генетической модификации в пищевой промышленности		7			2	2	72	72	48	24		10																																															
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)**		**8**			2	**2**	**72**	**72**	**48**	**24**		**10**																																															
+	Б1.В.ДВ.02.01	Гибридные продукты питания		8			2	2	72	72	48	24		10																																														
-	Б1.В.ДВ.02.02	Нутрицевтика		8			2	2	72	72	48	24		10																																														
Блок 2.Практика							36	36	1296	1296	8	1288		8	8	2						286	120			10	2						358				15	2						538	200			3	2						106	40		
Обязательная часть							36	36	1296	1296	8	1288		8	8	2						286	120			10	2						358				15	2						538	200			3	2						106	40		
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика		2			8	8	288	288	2	286		2	8	2						286	120																																							
+	Б2.О.02(П)	Технологическая практика			46		25	25	900	900	4	896		4												10	2						358				15	2						538	200														
+	Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика			8		3	3	108	108	2	106		2																																														
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9	324	324	2	286	36	2																																															
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8				3	3	108	108	2	70	36	2																																														
+	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					6	6	216	216		216																																															
ФТД.Факультативные дисциплины							4	4	144	144	90	54		20																																														
+	ФТД.01	Товароведение продовольственных товаров		7			2	2	72	72	36	36		10																																													
+	ФТД.02	Персонализированное питание		8			2	2	72	72	54	18		10																																													

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '19.03.01-набор_2026-Биотехнология.plx', код направления 19.03.01, профиль: БТ, год начала подготовки 2026

		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е. Не менее	з.е. Факт	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
	Итого (с факультативами)				203	244	60	26	34	60	23	37	60	25	35	64	30	34
	Итого по ОП (без факультативов)				201	240	60	26	34	60	23	37	60	25	35	60	28	32
Б1	Дисциплины (модули)	79%	21%	10%	180	195	52	26	26	50	23	27	45	25	20	48	28	20
Б1.О	Обязательная часть					155	52	26	26	46	23	23	27	15	12	30	16	14
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					40				4		4	18	10	8	18	12	6
Б2	Практика	100%	0%	0%	12	36	8		8	10		10	15		15	3		3
Б2.О	Обязательная часть					36	8		8	10		10	15		15	3		3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений																	
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9										9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	4										4	2	2
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				56.3	-	59	59.1	-	50.7	57.2	-	52.3	55.8	-	58.8	56.9
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
		в период гос. экзаменов					-			-			-			-		54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				36.2	-	33.7	34.8	-	32.9	38.9	-	37.2	38.6	-	38	36
		элективные дисциплины по физ.к.				1.6	-	3.7	3.7	-	2	2.2	-			-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				4486	-	616	634	-	558	608	-	564	398	-	652	456
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				184	-	60	60	-	32	32	-			-		
		Блок Б2				8	-		2	-		2	-		2	-		2
		Блок Б3				2	-			-			-			-		2
		Блок ФТД				90	-			-			-			-	36	54
		Итого по всем блокам				4586	-	616	636	-	558	610	-	564	400	-	688	514
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					4	2	2	7	2	5	7	3	4	5	2	3
		ЗАЧЕТ (За)					20	10	10	10	7	3	7	5	2	12	7	5
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)								1		1	1		1	1		1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)											3	1	2	2	1	1
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				34.27%												
		в интерактивной форме				15.8%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					79.6%												
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					61.05%												