

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 29.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность: Технология продуктов питания из растительного сырья
(профиль):
Кафедра: Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
Институт: Пищевых производств

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Типы задач профессиональной деятельности
научно-исследовательский
технологический
организационно-управленческий
проектный

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРИМП

 / Крымкова В.Г./

начальник УМО

 / Новикова В.Б./

и.о. директора ИПП

 / Чаплыгина И.А./

председатель методической комиссии ИПП
исполнительный директор ООО "Дивногорский хлебозавод"

 / Кох Д.А./
 / Демидов Е.Л./



Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.16	Философия	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
Б1.О.06	Основы проектной деятельности	
Б1.О.12	Правоведение	
Б1.О.13	Экология и охрана окружающей среды	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.05	Культурология	
Б1.О.24	Организационное поведение	
Б1.О.35	Основы товароведения продовольственных товаров	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические приемы оформления продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Эстетика и дизайн продуктов питания	
Б2.О.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (рассредоточенная))	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Культура питания	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)	УК
Б1.О.04	Русский язык, культура речи и деловое общение	
Б1.О.08	Иностранный язык	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.05	Культурология	
Б1.О.11	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.16	Философия	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
Б1.О.03	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Технология приготовления пищи	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.03	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Общая физическая подготовка	
Б1.В.ДВ.06.02	Спортивные игры	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
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	УК
Б1.О.13	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.28	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
Б1.О.25	Общая и социальная психология	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.О.23	Экономика	
Б1.О.38	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной сфере	УК
Б1.О.12	Правоведение	
Б1.О.23	Экономика	
Б1.О.25	Общая и социальная психология	
Б1.О.38	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
БЗ.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК
Б1.О.09	Информатика	
Б1.О.34	Автоматизированные системы управления	
БЗ.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.01	Математика и математическая статистика	
Б1.О.02	Физика	
Б1.О.07	Химия	
Б1.О.13	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.15	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	
Б1.О.17	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.18	Пищевая микробиология	
Б1.О.22	Пищевая химия	
Б1.О.33	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	
Б1.О.35	Основы товароведения продовольственных товаров	
Б1.О.37	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	
БЗ.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
Б1.О.14	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.19	Электротехника и электроника	
Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.27	Основы проектирования предприятий отрасли	
Б1.О.29	Технологическое оборудование пищевых производств	
Б1.О.30	Основы реологии пищевых масс	
Б1.О.34	Автоматизированные системы управления	
Б2.О.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
БЗ.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК
Б1.О.10	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.17	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.21	Технология макаронных изделий	
Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.31	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.О.32	Комплексная переработка растительного сырья	
Б1.О.33	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	
Б1.О.34	Автоматизированные системы управления	
Б1.О.36	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б2.О.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (рассредоточенная))	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК
Б1.О.23	Экономика	
Б1.О.35	Основы товароведения продовольственных товаров	
Б1.О.38	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья	-
Б1.О.02	Физика	
Б1.О.15	Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии	
Б1.О.18	Пищевая микробиология	
Б1.О.19	Электротехника и электроника	
Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.22	Пищевая химия	
Б1.О.31	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.О.32	Комплексная переработка растительного сырья	
Б1.О.33	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	
Б1.О.36	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б1.О.37	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	
Б1.В.01	Технология муки и крупы	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.02	Технология производства безалкогольных напитков	
Б1.В.03	Технология производства алкогольных напитков	
Б1.В.04	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.05	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология переработки плодоовощной продукции	
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов	
Б1.В.09	Технология национальных мучных изделий	
Б1.В.10	Технология восточных сладостей	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
Б1.О.10	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	
Б1.О.17	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.21	Технология макаронных изделий	
Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.30	Основы реологии пищевых масс	
Б1.О.31	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.О.32	Комплексная переработка растительного сырья	
Б1.В.01	Технология муки и крупы	
Б1.В.02	Технология производства безалкогольных напитков	
Б1.В.03	Технология производства алкогольных напитков	
Б1.В.04	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.05	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология переработки плодоовощной продукции	
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.09	Технология национальных мучных изделий	
Б1.В.10	Технология восточных сладостей	
Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические приемы оформления продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Эстетика и дизайн продуктов питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания	
Б2.О.02	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (ознакомительная (рассредоточенная))	
Б2.О.02.01(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.О.02.02(У)	Учебная практика (технологическая (рассредоточенная))	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Технология приготовления пищи	
ПК-3	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	-
Б1.О.10	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	
Б1.О.17	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.21	Технология макаронных изделий	
Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.35	Основы товароведения продовольственных товаров	
Б1.О.37	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	
Б1.В.01	Технология муки и крупы	
Б1.В.02	Технология производства безалкогольных напитков	
Б1.В.03	Технология производства алкогольных напитков	
Б1.В.04	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.05	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология переработки плодоовощной продукции	
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов	
Б1.В.09	Технология национальных мучных изделий	
Б1.В.10	Технология восточных сладостей	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве	
Б1.В.ДВ.01.02	Промышленные печи в хлебопечении	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве	
Б1.В.ДВ.02.02	Поточные линии кондитерского производства	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья	-
Б1.О.27	Основы проектирования предприятий отрасли	
Б1.О.29	Технологическое оборудование пищевых производств	
Б1.О.38	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве	
Б1.В.ДВ.01.02	Промышленные печи в хлебопечении	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве	
Б1.В.ДВ.02.02	Поточные линии кондитерского производства	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	